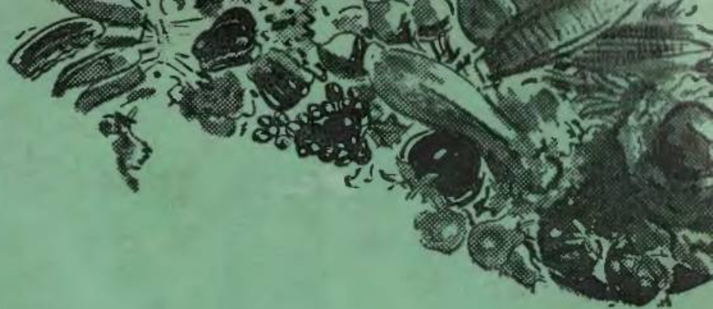


ДОМАШНЄ МЯСОВИРОБНИЦТВО
ТА
КОНСЕРВУВАННЯ ОВОЧІВ І ЯРИН

НАЙНОВІШИМ І НАЙЛЕГШИМ СПОСОБОМ

Нове, доповнене видання

Порадник Дбайливої Господині

©

ДОМАШНЄ МЯСОВИРОБНИЦТВО

ТА

КОНСЕРВУВАННЯ ОВОЧІВ І ЯРИН

Збірка найкращих приписів для мясних виробів дома, консервування мяса та овочів і ярин

Накладом

УКРАЇНСЬКОЇ КНИГАРНІ

660 Main Street Winnipeg, Man., Canada

ВСТУПНІ ЗАВВАГИ

На нашім книжковім ринку появилося дотепер багато менших або більших видань на господарські теми: про управу ріллі, про пчоли, про хов худоби, дробу і т. п.; однак не було книжки, яка містилаб вказівки про те, як приготовляти мясні вироби, цебто як переробляти їх на добру, здорову і смачну поживу для чоловіка; як ті мясні вироби приправляти, щоб через довший час можна їх переховати без зіпсуття.

Відомо, що на фармах спожитковується найбільше мяса в літній і осінній порі, коли приходить косовиця, жнива, молочення — саме тоді, коли мясо не постоїть довго свіжим. В тім сезоні кожний господар бє звичайно одно-двоє телят, свиню або й більше штук; в перших днях по забиттю люди їдять свіже, здорове й смачне мясо, але чим дальше, воно починає псуватися і господар в самім розгарі праці викидає зіпсуте мясо, а бє свіжу штуку. Колиж не має часу або не має на господарстві відповідної до забиття штуки, ловить курки-несучки, винищує домашну птицю або що гірше, міняє їх в місті за стару, сплісніла ковбасу.

Проте дуже важним є навчитися як в простий і дешевий спосіб можна вихіснувати і зробити тревалим мясо, щоб воно було добре і смачне через довгий час і щоби родина фармера могла користати через цілий рік з цінних витворів своєї праці.

* * *

Треба тямити, що на смак і на тревалість мясних виробів впливає не лише спосіб їх виробу, але також в рівній мірі і ґатунок мяса, ужитого до виробів. Іншого, наприклад, мяса вимагають ковбаси, що їх смажиться свіжими зараз по забиттю годованця, а знова іншого ті, які хочемо переховати на довший час. Крім ґатунку мяса, ще й само справлення кадовба зараз по за-

биттю, дальше спосіб солення мяса, осушення і вудження — все те причиняється значно до меншої чи більшої тривалости мясних виробів, як також до їх смаку.

В оцій книжечці й обговорюється саме вплив і застосовання всіх повищих чинників на ґатунок і тревалість мясних виробів і подається практичні вказівки, як коло тих виробів походити, щоби вихіснувати кожну частину перероблюваного годованця і запевнити добрий смак та тревалість мясних виробів.

* * *

Найбільш поширене і в домашній кухні найбільш розповсюднене є мясо свинське (вепровина) і ріжного роду вудженина. Всеж таки уважаємо за хосенне подати нашим господиням також спосіб солення і презервовання мяса волового, телятини і гусятини, з тієї простої причини, що в певній порі року того мяса є велика кількість і ціна тоді на нього є дуже низька. Отже буде дуже економічним приготовити з того мяса дешеві і смачні припаси на цілий рік, а головно на той час, коли про мясо є трудніше і коли ціна на нього є вища.

Нині вже кожному звісно, що мясо з домашніх звірят, як: волове, теляче, гусяче, куряче, а передусім свинське містить в собі багато цінних складників, потрібних до будови людського тіла і достарчаючих чоловікові сили до праці. І хоч не є це всі складники, потрібні до розвитку і сили людини, — бо мясну потраву мусить вона доповнювати ще й споживанням хліба, ярини, овочів і молока — однак нема сумніву, що споживання мяса є для здоровля і сили людей дуже побажаним.

РОЗДІЛ І.

1. ВИБІР І БИТТЯ ДОМАШНИХ ЗВІРЯТ

а) Услівя, які впливають на якість мяса

Вигляд, смак і тревалість мяса залежить:
1) від віку звірят, з яких вироби походять;
2) від паші, якою їх кормлено;
3) від степеня отучення;
4) від їх ґатунку чи раси.

При виборі звірят до биття, а головно таких, що з їхнього мяса робиться тревалі вироби, належить взяти під увагу цілий ряд дуже важних завваг. Перше й найголовніше услівя це те, що звірята, биті на поживу для людей, мусять бути здорові. Це услівя є дуже важне без огляду на те, чи бється штуку для домашнього вжитку чи на продаж. Мясо з хворих штук є часто не безпечне для людського орґанізму а навіть і для життя.

В міських різнях худобу, призначену на заріз, оглядають спеціялісти-ветеринарі, зате по кольоніях, де така інспекція є неможлива, мусить сам господар добре уважати, щоб у штуки, напр. безроги, яку думає різати, не було угрів. Пересічний господар знає, що угри можна доглянути й голим оком, бо вони виступають поміж мясними у формі якби менших чи більших зерен, а навіть в живої штуки ті зерна видно під язиком. Угроване мясо спричинює у чоловіка хробака, званого ціпяком або солітером; тому такого мяса не слід ні самому уживати ні вивозити на торг. Так само не належить бити для людського вжитку звіряти згорячкованого, хворого на помір або червінку, яку легко пізнати через плями на шкірі і високу температуру.

Коли нема певности щодо здоровля звіряти, призначеного до забиття, можна таке мясо по добрім звaренню спожити, але скоро по забиттю, бо переховати

його довго не можна, тому, що псується помимо насолення або й увудження.

б) Мясарська вартість звірят розплодових

Звірята розплодові: кнури, бугаї і барани дають мясо посліднього сорту. Особливо по третім або четвертім році життя мясо розплодового звіряти робиться темним, ликоватим і сухим. Мясо кнурів має крім того прикрий запах, а солонина при смаженню піниться. Деколи той запах є так сильний, що навіть через додання значної кількости коріння або цибулі не можна його забити. Коли кількалітнього кнура вичистити, добре вихудити, а відтак скоро і добре втучити, то нові мясні тканини будуть вже мати досить добрий смак, але таке нове мясо не надається до добрих тревалих виробів і коли мається до виробу забити іншу штуку, то лучше кнура поминути.

Такі самі відємні свійства має також мясо зі старих бугаїв. За те молодих півторарічних бугайців, яких не уживано ще до розплоду, різні дуже охотно купують, бо їхнє мясо має те свійство, що втягає у себе велику кількість води, через що дає добрий видаток при виробах на торг. Про таке мясо говорять мясарі, що воно “видатне”. Але при домашнім виробі це свійство “видатности” не має значіння, тому замість молодих бугайців можна лучше забити молодого вола або корову, коби лиш не були слабі і дуже худі.

Молоді льохи, до трьох літ, оскільки не є поросні, можуть йти на тревалий виріб, особливо на сікане чи краяне мясо до ковбас або салямі. Тому однак, що мясо їх є збите і тверде, вимагає довшого часу, щоби скрушіло.

Шинки зі старих льох мусять довше лежати в соли, щоб ропа могла перейти крізь грубу верству мяса. З тої причини є вони менше відповідні до варення, тим більше, що мають кольор темний, не надто апетитний, і є мало сочисті. Надаються однак, оскільки добре за-

правлені, до роблення добрих і довго тревалих ковбас. Поросні льохи в міру поросности дають щораз гірший мясарський матеріял, тому не радиться бити поросних льох, тимбільше що мясо їх скоро вітріє і є несмачне.

в) Вплив поживи на якість мяса

На смак мяса і на його тревалість впливає в найбільшій мірі годівля, цебто пожива, якою кормиться звірину. Мясо годованця, сильно кормленого від уродження є делікатне, водчисте і переростане товщем; з тих причин надається воно до виробів свіжих, цебто таких, що їх споживковується зараз по забиттю.

Найлучший смак і найлучшу густоту надає мясові ється тучити аж тоді як виростуть, такі годованці дають мясо більш тревале і ядерніше. З них добрі пів-тревалі вироби.

Найлучший смак і найлучшу густоту надає мясови ячмінь, відтак овес і дерть, а також збиране молоко з домішкою бараболь. Однак при такій мішанині не давати бараболь за багато, бо мясо стає водчисте, мягке й скоро висихає. Так само відємно впливає на мясо, коли годованцям дається за багато помий або браги з ґоральні. Кукурудза надає солонині жовтавий кольор, але мясові гірший смак. При тученню горохом чи іншими стручковими рослинами мясо дістає темний кольор, за те малий додаток гороху до ячмінної чи вівсяної дерти впливає корисно на його тугість.

2. ВИБІР ЗВІРИНИ НА ПООДИНОКІ ВИРОБИ

а) Вибір на свіжі вироби

На ковбаси до спожиття зараз по забиттю годованця, а також на шинки і бочки, що мають бути скоро спожитковані, найліпші кабанці сильно кормлені від уродження, добрих, чистокровних рас, котрі ростуть скоро і при забиттю важуть пересічно 150 до 175 фунтів, мясисті і не дуже сильно втучені. Вироби з таких

годованців треба спожитковувати скоро по забиттю, бо вони є водністі і скоро висихають, через що тратять на вартости. На довше переховання мясо з того роду годованців не надається.

б) Вибір звірини на пів-тревалі вироби

На вироби, котрі хочемо тримати свіжими і смачними через кілька місяців, належить ужити годованців більших, шляхотних рас або й мішанців, що важуть пересічно від 225 до 275 фунтів. Такі годованці, що їхнє мясо має йти на пів-тревалі вироби, не повинні бути за сильно кормлені, щоб солонина на шинках не була за груба і щоб мясо не було дуже переростане салом. Мясо за дуже переростане салом скоро висихає і його по увудженню не можна подержати довше як 3 до 4 місяці. Пізніше починає псуватися. Зате середно переростане мясо, не за сильно втучених годованців, можна потримати добрим, свіжим і смачним навіть і цілий рік.

в) Вибір звірини на вироби тревалі

На тревалі мясні вироби найліпші штуки 18 до 20-місячні і то таких рас, що ростуть повільніше, що їх держиться за молоду на пасовиську і не за скоро та не за сильно тучиться. Через ховання на пасовиську, а пізніший повільний випас осягається худе і збите мясо, зовсім не переростане, з цілковито відділеною солониною. В сумішці з худою воловиною надається таке мясо на виріб довго тревалих ковбас, салямі і тревалих, добре увуджених шинок, котрі добрі краяні навіть сирими. Таке однак мясо не надається до варення.

3. БИТТЯ І СПРАВЛЕННЯ СВИНЕЙ

а) Парення годованця і чищення внутренностей

Людяне і лагідне обходження зі звірятами, призначеними на забиття, є конечне не лише з огляду гуманітарного, але ще більше з огляду на якість і тревалість мясних виробів. Штуки побивані, вкриті синяками, зі-

гнані або стовчені на возі чи залізниці, або сильно звязані, — є розгорячковані, мають неправильне круження крови, через що вони по забиттю звіряти не сходять достаточно, а відтак спричинюють зіпсуття мяса. Вироби з таких штук не є тревалі, кольор мяса темний, а місця побиті чи за тісно звязані скоро псуються. Треба проте дуже уважати, щоб звіря перед забиттям добре відпочало. Через послідню добу не належить давати йому нічого їсти, зате добре напоїти, щоб мати відтак менше роботи коло очищування кишок.

Забиття свині чи іншої худобини треба виконати так, щоб уникнути всього, що збільшалоб її смертельний біль. В тій цілі треба обухом сокири так сильно вдарити худобину в чоло, щоби моментально стратила притомність і впала. Після того, коли це свиня, укладається її на правий бік і ножем перетинається підгорля на півтора до двох цалів широко, перетинаючи головну артерію. Тим спричиняється скорий уплив крови та скоропостижну утрату життя. Колення годованця в серце дає гірші наслідки, як підрізання горла, тому що кров розливається внутрі, занечищує мясо і ослаблює тревалість виробів з нього.

На спливаючу кров треба підставити чисте начиння, а коли вона вже вся сплила, треба її легко посолити та добре вимішати, щоб не скипілася, бо таку відтак трудніше давати до кишок. Заки кров буде вжита до виробів, треба її поставити в холодне місце (напр. в пивницю), бо вона скоро в теплі псується.

До опарення укладається вепра в кориті хребтом до гори. Так уложеного поливається окропом, котрого степень горячі має бути залежний від віку годованця і грубости шкіри. Виллявши два-три ґальони кипятку на хребет, пробується, чи можна легко вирвати щетину. По вискубанню щетини (яка надається пізніше на щітки, пензлі чи до заправлювання дратви) шкробається його ножем з хребта і боків, після чого перевертається

годованця до гори черевом, парить ся ноги і черево, доливаючи окропу в міру його остигання.

Оскробання годованця повинно бути дуже старанне і чисте, щоб на цілім кадовбі не остало нігде ні сліду щетини. По оскробанню пробивається задні ноги повище колін так, щоб крізь пробиті діри можна заложити орчик чи кусень дерева зі шнуром. Шнур перекидається через гак, вбитий над коритом, і потягаючи за нього, вішається кадовб головою вниз. По повішенню оскробується ще раз всю шкіру, потім зливається весь кадовб зимною водою, добре миється раз і другий і ще раз оскробується та витирається на сухо. Коли кадовб зовсім чистий і сухий, приступається до випущення внутренностей. Щоб випустити внутренности, треба осторожно розтяти кадовб від задного кроку між шинками аж до містка (між передними ногами), випускається кишки до шафлика, уважаючи добре, щоб їх де не продерти. Відтак перевязується міхур і вибирається утробу й легені. При тій чинності треба добре уважати, щоб не роздушити жовчі. Жовч вирізується найперше і випускається з мішочка до флящини, щоб мати її під руками, якщо колись треба буде чистити товсті плями на чорній матерії, до чого вона дуже добре надається. Потім оббирається з кишок товщ, який вкладається до зимної води і розпроваджується кишки. Випустивши з кишок кал, перемивається їх кілька разів у зимній воді; відтак вивертається і миється їх з внутрішної сторони. Так основно вимиті кишки шлямується; кладеться на похилу дощину і натискається деревляним ножем, або тупою стороною звичайного ножа. Вишлямовані ковбасниці заливається зимною водою і ставиться в холоднім місці. Ковбасниці з дуже молодої штуки є звичайно тонкі і слабі; щоб зробити їх пригожими до виробів, належить до води, в котру їх вкладається по вишлямованню, додати на літру води дві ложки спірітусу. В подібний спосіб як з кишками поступається також з жолудком. Миється його в кількох водах, вис-

кробується старанно і, заливши зимною водою, ставиться в холодне місце.

На загал всі внутренности належить дуже старанно очистити і вимити, тому що кожна частина з них надається до мясних виробів. Вироби з недбало і нечисто вимитих внутренностей не тільки що виглядають погано і несмачно, але вони є шкідливі для людського здоровля і є одною з головних причин, що мясні вироби перед часом псуються.

б) Розбирання годованця

Розібрати веприка дуже легко, бо віддільні частини його кадовба самі вказують, де і як тяти, щоб ті окремі частини ужити до відповідних виробів. І може тому, що його легко так як слід розібрати, люди не звертають на це належної уваги і кавалцюють мясо куди попало.

Годованця розбирається в той спосіб: по опорожненню черевної ями віддільється насамперед сало, що там находиться, миється сало чистою водою і витирається чистим платком на сухо. Відтак розтинається солонину серединою хребта через цілу його довжину. Відтинається хвіст з кусником прилягаючої до нього солонини, відрубується голову і розтинається цілий кадовб (в місці, де розрізана солонина) на дві половини, котрі зараз треба повісити в холоднім, не морознім місці, бодай на одну добу (а коли штука старша, то на дві доби), щоб мясо "дозріло", цебто належно скрушіло.

Щойно по належнім остудженню мяса (розрубаних двох половин кадовба, як сказано вище), приступається до його поділу, то є до властивого розбирання.

Розбирання годованця зачинається від задних шинок. При тоншій солонині затинається її на шинці простокутно, а при грубшій скісно в тій цілі, щоб зібрати з шинок часть солонини. Упоравшися з задними шинками, відтинається передні лопатки і підчеревину, з котрої робиться відтак знамениту вудженину. Далі треба відтяти схаби, лишаючи на них якусь незначну часть солонини, відрубується ребра і хребетну кість, відтак відтинається два грубі полоті карковини. Зпід солонини відбирається куски мяса; обчищується також і шинки з непотрібних при шинках кусків мяса. Ті куски мяса при шинках роблять їх нерівними й на око негарними. Тому з шинок обрізується найменші куски мяса, щоб зробити їх рівними і гарними. Ті обрізані куски мяса надаються відтак до ковбас або до інших виробів. Мала полядвиця (порк чап) лишається при кости, якщо призначуємо її на смаження свіжою зараз по забиттю, колиж хочемо її замаринувати, щоб відтак завуджену зїсти зі смаком навіть сирою, тоді її належить від кости витяти.

Полоті солонини або лишаємо цілими, щоб завудити, або можна з них зняти шкіру, покраяти на паски і насолити в фасках чи камінних горшках.

в) Прибори при виробі мясних продуктів

Всякому відомо, що до такої важної роботи, як биття звірини, а ще в цілі виробів мясних продуктів для домашнього вжитку — треба мати під руками відповідне знаряддя і прибори. І так: до насолювання мяса потрібно мати відповідні бочки або шафлики. Такі посуди не сміють бути зі смільного дерева, отже найліпше дубові, букові або вільхові. Коли однак бється лиш одну штуку час до часу, тоді вистарчить мати під руками одну бочівку середньої величини, чи шафлик, але так за великий, щоб в нім можна уложити щільно на дні дві шинки. Коли така посудина нова й ще ніколи не уживана, то її треба дуже добре вишурувати й

випарити. Завчасу треба переконатися чи посудина не тече, в противнім разі ропа виїсть ще більші шпари, витече і мясо напевно зіпсується.

Якщо бочівка не зовсім нова, треба її ще ліпше вичистити як нову, щоб охоронити мясо від зіпсуття. При помочі рижової щітки чи віхтя належить її вишурувати сильним лугом з пересіяного попелу, вичищуючи головно заглиблення довкола дна. По виполоканню горячою і зимною водою вливається на дно кілька кварт кипятку, вкидається туди добре розпечений камінь і вкривається віком та коцом, щоб найменша щілинка в бочівці випарилася як найдокладніше. Коли бочівку чим чути, напр. плісненю або гнилею, тоді треба згасити два фунти вапна двома літрами води, добре вапно вимішати і вибілити ним бочівку в середині. По двох-трьох днях шурується бочівку добре в середині і полочеться в кількох водах. Знова нову бочку належить намочити водою з сіллю, щоб насякла ропою, відтак безпосередно перед уживанням вимити її кипятком.

До насолювання солонини найліпші поздовжні скринки, в котрих дні виверчено ряд чверть-цалевих дірок. Крім того треба мати під руками нецки, в котрих насолюється мясо, треба мати також дошки до краяння мяса, а другі до шлямовання ковбасниць, котел до варення води і столи, на котрих виконується усю ту працю. Все це мусить бути совершенно чисте, бо від чистоти залежить у великій мірі тревалість мясних виробів.

Робота йде справно й легко, коли усі ті прибори приготовано завчасу; то є стирки під рукою, ножі вигострені, машинка до мелення мяса чиста, ріжок до напихання ковбас допасований і випарений, миски на внутренности і нецки на мясо до ковбас зібрані на однім місці.

Всі додатки, як: сіль, салітра, мілкий цукор, перець, анґлійське зілля, мушкательова галка, гвоздики, колен-

дра і все проче повинно бути зібране так, щоб в хвилині, коли того потрібно, не шукати по цілій хаті.

РОЗДІЛ II.

1. СОЛЕННЯ І МАРИНОВАННЯ МЯСА

а) Загальні вказівки

Головним і одиноким средством заховання мяса від зіпсуття є — сіль. Солення мяса можна виконувати двома способами: на сухо, або заливати ропою. Перший спосіб дає тревалішу вудженину і його звичайно стосується при насолюванню штук старших; щоб при цім способі мясо належно пересоліло, треба довшого часу, зате готові вироби з мяса, соленого на сухо, затримуються дуже довго свіжими і смачними. Другий спосіб, цебто заливання ропою, вимагає для пересолення мяса коротшого часу, зате дає продукт нетревалий, котрий належить спожити протягом короткого часу по забиттю. Стосується його при насолюванню штук молодших, котрих шинки мають бути спожиті зараз по зваренню, або як спеціяльний продукт сирими.

б) Насолювання

Перед насолюванням мясо має бути належно вистуджене. Це дуже важна осторога і коли її не заховається, продукт не може бути тревалим, а псується скоро навіть тоді, коли заховано всі другі приписи. Причина лежить в тім, що сіль, як відомо, спричинює нагле охолодження.

Коли посолимо свіже, ще тепле мясо, тоді постає сильне і нагле остудження поверхні мяса. Через це сіль не може перейти до середини і мясо коло кости починає скоро псуватися, підчас коли зверху за солене.

Сіль і салітра задержують кольор мяса рожевий; колиж вони не можуть проникнути до середини, аж до кости, тоді напр. шинка по зваренню має зверху аж за рожевий кольор, в середині бурий, а коло кости

майже білий. Такі шинки можна дуже часто побачити по домах і хто розуміється на соленню мяса, сейчас пізнає, що цю шинку насолено ще теплою.

Шинка чи й інші частини мяса, насолена перед належним остудженням, запарується, тому що поверхня нагло остуджена через насолення не перепускає тепла, яке є в середині мяса і мясо від кости, маючи за багато тепла, може дуже легко псуватися.

Мясо, що через повільне остудження не скрушіє належно, то насолене вже не може крушіти і тому такі шинки ликоваті і сухі.

Охолодження мяса по забиттю годованця мусить проникнути аж до кости і тому мусить відбуватися повільно, а ніколи нагло. Тому не можна його класти на лід чи в ледівню. Покладене в ледівню так само запариться як і посолене теплим. Найліпше дозріває мясо, коли повісити його в умірковано холоднім місці на 12 годин, а відтак перенести до пивниці чи навіть тоді вже й до ледівні, щоб ще більше зазябло. Коли занесеться до ледівні, то не можна його класти прямо на лід. По 24 годинах можна приступати до виробу дрібних продуктів, як кишки, ковбаси, сальцесони. З насоленням мяса з грубших, старших штук (як сказано передше) належить здержатися дві або й три доби.

Скількість соли, яка має бути ужита до насолення мяса, залежить від віку і величини годованця. Точного припису на це нема, однак береться пересічно на 20 до 25 фунтів мяса один фунт соли, одну унцію салітри (saltpetre), одну унцію коріння, як: звичайний перець, анґлійське зілля (cayenne pepper), бобкове листя (bay leaf), коляндра (coriander), а для шинок ще й кілька зерен гвоздиків. Коли бється годованця зимовою порою або пізно в осени, тоді при соленню додається на кожний фунт соли ще й дві унції цукру (найліпше жовтого), щоб мясо ліпше крушіло. В літі цукру додавати не треба, бо в теплі він розкладає й псує ропу.

До натирання мяса сухим способом уживається чи-

годованців треба спожитковувати скоро по забиттю, бо вони є водністі і скоро висихають, через що тратять на вартости. На довше перехований мясо з того роду годованців не надається.

б) Вибір звірини на пів-тревалі вироби

На вироби, котрі хочемо тримати свіжими і смачними через кілька місяців, належить ужити годованців більших, шляхотних рас або й мішанців, що важуть пересічно від 225 до 275 фунтів. Такі годованці, що їхнє мясо має йти на пів-тревалі вироби, не повинні бути за сильно кормлені, щоб солонина на шинках не була за груба і щоб мясо не було дуже переростане салом. Мясо за дуже переростане салом скоро висихає і його по увудженню не можна подержати довше як 3 до 4 місяці. Пізніше починає псуватися. Зате середно переростане мясо, не за сильно втучених годованців, можна потримати добрим, свіжим і смачним навіть і цілий рік.

в) Вибір звірини на вироби тревалі

На тревалі мясні вироби найліпші штуки 18 до 20-місячні і то таких рас, що ростуть повільніше, що їх держиться за молоду на пасовиську і не за скоро та не за сильно тучиться. Через ховання на пасовиську, а пізніший повільний випас осягається худе і збите мясо, зовсім не переростане, з цілковито відділеною солониною. В суміщці з худою воловиною надається таке мясо на виріб довго тревалих ковбас, салямі і тревалих, добре увуджених шинок, котрі добрі краяні навіть сирими. Таке однак мясо не надається до варення.

3. БИТТЯ І СПРАВЛЕННЯ СВИНЕЙ

а) Парення годованця і чищення внутренностей

Людяне і лагідне обходження зі звірятами, призначеними на забиття, є конечне не лише з огляду гуманітарного, але ще більше з огляду на якість і тревалість мясних виробів. Штуки побивані, вкриті синяками, зі-

гнані або стовчені на возі чи залізниці, або сильно звязані, — є розгорячковані, мають неправильне круження крови, через що вони по забиттю звіряти не сходять достаточно, а відтак спричинюють зіпсуття мяса. Вироби з таких штук не є тревалі, кольор мяса темний, а місця побиті чи за тісно звязані скоро псуються. Треба проте дуже уважати, щоб звіря перед забиттям добре відпочало. Через послідню добу не належить давати йому нічого їсти, зате добре напоїти, щоб мати відтак менше роботи коло очищування кишок.

Забиття свині чи іншої худобини треба виконати так, щоб уникнути всього, що збільшалоб її смертельний біль. В тій цілі треба обухом сокири так сильно вдарити худобину в чоло, щоби моментально стратила притомність і впала. Після того, коли це свиня, укладається її на правий бік і ножем перетинається підгорля на півтора до двох цалів широко, перетинаючи головну артерію. Тим спричиняється скорий уплив крови та скоропостижну утрату життя. Колення годованця в серце дає гірші наслідки, як підрізання горла, тому що кров розливається внутрі, занечищує мясо і ослаблює тревалість виробів з нього.

На спливаючу кров треба підставити чисте начиння, а коли вона вже вся сплила, треба її легко посолити та добре вимішати, щоб не скипілася, бо таку відтак трудніше давати до кишок. Заки кров буде вжита до виробів, треба її поставити в холодне місце (напр. в пивницю), бо вона скоро в теплі псується.

До опарення укладається вепра в кориті хребтом до гори. Так уложеного поливається окропом, котрого степень горячі має бути залежний від віку годованця і грубости шкіри. Виллявши два-три ґальони кипятку на хребет, пробується, чи можна легко вирвати щетину. По вискубанню щетини (яка надається пізніше на щітки, пензлі чи до заправлювання дратви) шкробається його ножем з хребта і боків, після чого перевертається

годованця до гори черевом, париться ноги і черево, доливаючи окропу в міру його остигання.

Оскробання годованця повинно бути дуже старанне і чисте, щоб на цілім кадовбі не остало нігде ні сліду щетини. По оскробанню пробивається задні ноги повище колін так, щоб крізь пробиті діри можна заложити орчик чи кусень дерева зі шнуром. Шнур перекидається через гак, вбитий над коритом, і потягаючи за нього, вішається кадовб головою вниз. По повішенню оскробується ще раз всю шкіру, потім зливається весь кадовб зимною водою, добре миється раз і другий і ще раз оскробується та витирається на сухо. Коли кадовб зовсім чистий і сухий, приступається до випущення внутренностей. Щоб випустити внутренности, треба осторожно розтяти кадовб від задного кроку між шинками аж до містка (між передними ногами), випускається кишки до шафлика, уважаючи добре, щоб їх де не продерти. Відтак перевязується міхур і вибирається утробу й легені. При тій чинності треба добре уважати, щоб не роздушити жовчі. Жовч вирізується найперше і випускається з мішочка до флящини, щоб мати її під руками, якщо колись треба буде чистити товсті плями на чорній матерії, до чого вона дуже добре надається. Потім оббирається з кишок товщ, який вкладається до зимної води і розпроваджується кишки. Випустивши з кишок кал, перемивається їх кілька разів у зимній воді; відтак вивертається і миється їх з внутрішної сторони. Так основно вимиті кишки шлямується; кладеться на похилу дощину і натискається деревляним ножем, або тупою стороною звичайного ножа. Вишлямовані ковбасниці заливається зимною водою і ставиться в холоднім місці. Ковбасниці з дуже молодої штуки є звичайно тонкі і слабі; щоб зробити їх пригожими до виробів, належить до води, в котру їх вкладається по вишлямованню, додати на літру води дві ложки спіритусу. В подібний спосіб як з кишками поступається також з жолудком. Миється його в кількох водах, вис-

кробується старанно і, заливши зимною водою, ставиться в холодне місце.

На загал всі внутренности належить дуже старанно очистити і вимити, тому що кожна частина з них надається до мясних виробів. Вироби з недбало і нечисто вимитих внутренностей не тільки що виглядають погано і несмачно, але вони є шкідливі для людського здоровля і є одною з головних причин, що мясні вироби перед часом псуються.

б) Розбирання годованця

Розібрати веприка дуже легко, бо відділні частини його кадовба самі вказують, де і як тяти, щоб ті окремі частини ужити до відповідних виробів. І може тому, що його легко так як слід розібрати, люди не звертають на це належної уваги і кавалцюють мясо куди попало.

Годованця розбирається в той спосіб: по опорожненню черевної ями відділюється насамперед сало, що там находиться, миється сало чистою водою і витирається чистим платком на сухо. Відтак розтинається солонину серединою хребта через цілу його довжину. Відтинається хвіст з кусником прилягаючої до нього солонини, відрубується голову і розтинається цілий кадовб (в місці, де розрізана солонина) на дві половини, котрі зараз треба повісити в холоднім, не морознім місці, бодай на одну добу (а коли штука старша, то на дві доби), щоб мясо "дозріло", цебто належно скрушіло.

Щойно по належнім остудженню мяса (розрубаних двох половин кадовба, як сказано вище), приступається до його поділу, то є до властивого розбирання.

Розбирання годованця зачинається від задних шинок. При тоншій солонині затинається її на шинці простокутно, а при грубшій скісно в тій цілі, щоб зібрати з шинок часть солонини. Упоравшися з задними шинками, відтинається передні лопатки і підчеревину, з котрої робиться відтак знамениту вудженину. Далі треба відтяти схаби, лишаючи на них якусь незначну часть солонини, відрубується ребра і хребетну кість, відтак відтинається два грубі полоті карковини. Зпід солонини відбирається куски мяса; обчищується також і шинки з непотрібних при шинках кусків мяса. Ті куски мяса при шинках роблять їх нерівними й на око негарними. Тому з шинок обрізується найменші куски мяса, щоб зробити їх рівними і гарними. Ті обрізані куски мяса надаються відтак до ковбас або до інших виробів. Мала полядвиця (порк чап) лишається при кости, якщо призначуємо її на смаження свіжою зараз по забиттю, колиж хочемо її замаринувати, щоб відтак завуджену зїсти зі смаком навіть сирою, тоді її належить від кости витяти.

Полоті солонини або лишаємо цілими, щоб завудити, або можна з них зняти шкіру, покраяти на паски і насолити в фасках чи камінних горшках.

в) Прибори при виробі мясних продуктів

Всякому відомо, що до такої важної роботи, як биття звірини, а ще в цілі виробів мясних продуктів для домашнього вжитку — треба мати під руками відповідне знаряддя і прибори. І так: до насолювання мяса потрібно мати відповідні бочки або шафлики. Такі посуди не сміють бути зі смільного дерева, отже найліпше дубові, букові або вільхові. Коли однак бється лиш одну штуку час до часу, тоді вистарчить мати під руками одну бочівку середньої величини, чи шафлик, але так за великий, щоб в нім можна уложити щільно на дні дві шинки. Коли така посудина нова й ще ніколи не уживана, то її треба дуже добре вишурувати й

випарити. Завчасу треба переконатися чи посудина не тече, в противнім разі ропа виїсть ще більші шпари, витече і мясо напевно зіпсується.

Якщо бочівка не зовсім нова, треба її ще ліпше вичистити як нову, щоб охоронити мясо від зіпсуття. При помочі рижової щітки чи віхтя належить її вишурувати сильним лугом з пересіяного попелу, вичищуючи головно заглиблення довкола дна. По виполоканню горячою і зимною водою вливається на дно кілька кварт кипятку, вкидається туди добре розпечений камінь і вкривається віком та коцом, щоб найменша щілинка в бочівці випарилася як найдокладніше. Коли бочівку чим чути, напр. пліснею або гнилею, тоді треба згасити два фунти вапна двома літрами води, добре вапно вимішати і вибілити ним бочівку в середині. По двох-трьох днях шурується бочівку добре в середині і полочеться в кількох водах. Знова нову бочку належить намочити водою з сіллю, щоб насякла ропою, відтак безпосередно перед уживанням вимити її кипятком.

До насолювання солонини найліпші поздовжні скринки, в котрих дні виверчено ряд чверть-цалевих дірок. Крім того треба мати під руками нецки, в котрих насолюється мясо, треба мати також дошки до краяння мяса, а другі до шлямовання ковбасниць, котел до варення води і столи, на котрих виконується усю ту працю. Все це мусить бути совершенно чисте, бо від чистоти залежить у великій мірі тревалість мясних виробів.

Робота йде справно й легко, коли усі ті прибори приготовано завчасу; то є стирки під рукою, ножі вигострені, машинка до мелення мяса чиста, ріжок до напихання ковбас допасований і випарений, миски на внутренности і нецки на мясо до ковбас зібрані на однім місці.

Всі додатки, як: сіль, салітра, мілкий цукор, перець, анґлійське зілля, мушкательова галка, гвоздики, колен-

дра і все проче повинно бути зібране так, щоб в хвилині, коли того потрібно, не шукати по цілій хаті.

РОЗДІЛ II.

1. СОЛЕННЯ І МАРИНОВАННЯ МЯСА

а) Загальні вказівки

Головним і одиноким средством заховання мяса від зіпсуття є — сіль. Солення мяса можна виконувати двома способами: на сухо, або заливати ропою. Перший спосіб дає тревалішу вудженину і його звичайно стосується при насолюванню штук старших; щоб при цім способі мясо належно пересоліло, треба довшого часу, зате готові вироби з мяса, соленого на сухо, затримуються дуже довго свіжими і смачними. Другий спосіб, цебто заливання ропою, вимагає для пересолення мяса коротшого часу, зате дає продукт нетревалий, котрий належить спожити протягом короткого часу по забиттю. Стосується його при насолюванню штук молодших, котрих шинки мають бути спожиті зараз по звареню, або як спеціяльний продукт сирими.

б) Насолювання

Перед насолюванням мясо має бути належно вистуджене. Це дуже важна осторога і коли її не заховається, продукт не може бути тревалим, а псується скоро навіть тоді, коли заховано всі другі приписи. Причина лежить в тім, що сіль, як відомо, спричинює нагле охолодження.

Коли посолимо свіже, ще тепле мясо, тоді постає сильне і нагле остудження поверхні мяса. Через це сіль не може перейти до середини і мясо коло кости починає скоро псуватися, підчас коли зверху за солене.

Сіль і салітра задержують кольор мяса рожевий; колиж вони не можуть проникнути до середини, аж до кости, тоді напр. шинка по звареню має зверху аж за рожевий кольор, в середині бурий, а коло кости

майже білий. Такі шинки можна дуже часто побачити по домах і хто розуміється на соленню мяса, сейчас пізнає, що цю шинку насолено ще теплою.

Шинка чи й інші частини мяса, насолена перед належним остудженням, запарується, тому що поверхня нагло остуджена через насолення не перепускає тепла, яке є в середині мяса і мясо від кости, маючи за багато тепла, може дуже легко псуватися.

Мясо, що через повільне остудження не скрушіє належно, то насолене вже не може крушіти і тому такі шинки ликоваті і сухі.

Охолодження мяса по забиттю годованця мусить проникнути аж до кости і тому мусить відбуватися повільно, а ніколи нагло. Тому не можна його класти на лід чи в ледівню. Покладене в ледівню так само запариться як і посолене теплим. Найліпше дозріває мясо, коли повісити його в умірковано холоднім місці на 12 годин, а відтак перенести до пивниці чи навіть тоді вже й до ледівні, щоб ще більше зазябло. Коли занесеться до ледівні, то не можна його класти прямо на лід. По 24 годинах можна приступати до виробу дрібних продуктів, як кишки, ковбаси, сальцесони. З насоленням мяса з грубших, старших штук (як сказано передше) належить здержатися дві або й три доби.

Скількість соли, яка має бути ужита до насолення мяса, залежить від віку і величини годованця. Точного припису на це нема, однак береться пересічно на 20 до 25 фунтів мяса один фунт соли, одну унцію салітри (saltpetre), одну унцію коріння, як: звичайний перець, анґлійське зілля (cayenne pepper), бобкове листя (bay leaf), коляндра (coriander), а для шинок ще й кілька зерен гвоздиків. Коли беться годованця зимовою порою або пізно в осени, тоді при соленню додається на кожний фунт соли ще й дві унції цукру (найліпше жовтого), щоб мясо ліпше крушіло. В літі цукру додавати не треба, бо в теплі він розкладає й псує ропу.

До натирання мяса сухим способом уживається чи-

стої, білої, середно мілкої соли і то праженої. Сіль пражиться в той спосіб: всипати сіль на пательню або до ринки і прикривши держати на слабім вогні аж доки перестане тріскати. Втирається її на горячо. Мясо розкладається тоді на столі або у великих нецках і наперед втирається саму салітру з домішкою трошки цукру (коли це робиться зимовою порою як сказано вище) в цю сторону шинки, де нема шкіри. Відтак мішається сіль з рештою цукру і на грубо товченим корінням тай втирається в шинку так довго, доки вона добре не змокріє. Кров, що лишилася в жилах коло кости, належить перед натиранням солею добре витиснути і ті місця кругом кости натирати найлучше, бо вони найскорше псуються. У великих шинках мясо кругом кости пробивається і в ті отвори сиплеться досить соли. Те саме треба зробити в місцях затятих коло колін, пробитих для повішення. Коли обі шинки натерті вже відповідно солею зі всіми домішками (які згадано передше), укладається їх до бочівки чи шафлика. Дно посудини посипається солею і корінням, а шинки кладеться шкірою до споду так, щоб заняли дно бочівки. Порожні місця поміж шинками затикаєтся меншими кусками насоленого мяса, як: підгорля, ребра, язик (озір), а навіть кусками воловини, котра замаринована разом з вепровим мясом, набирає особливо доброго смаку.

Якщо бється разом більше штук, можна віддільно маринувати шинки а віддільно решту мяса.

Коли уложено першу верству зі задних шинок і кусків мяса, пересипається її солею, почім укладається на ній другу верству з передних лопаток, бочків і других кусків мяса, завсігди шкірою до споду, і посипається рештою соли. По уложенню всього мяса прикривається його полотном і лишається в теплій (цебто в хатній) температурі, щоб приспішити розпущення соли в ропу. По двох днях треба бочівку заднити і винести до пивниці або до ледівні. Коли ставиться бочку в ледівні, не треба класти її впрост на лід, але десь з боку, тому

що при великім остудженню сіль не входить до середини мяса. Бочівку ставиться на ковбках і що пару днів (а. ще лучше щоденно) перевертається її з одної сторони на другу щоб сіль могла перейти добре мясо з усіх боків. Мясо стоїть в соли пересічно від 4 до 6 тижнів, залежно від величини годованця, а також від температури місця, де воно стоїть. Чим приміщення холодніше, тим довше треба часу на солення мяса.

Коли бочки чи шафлика, в якім насолено мясо, не можна заднити, тоді треба прикрити його кружком чи денцем і притиснути каменем так, щоб ропа виступила добре навколо кружків. Щоб в такій незадненій бочці мясо соліло належно, треба його що пару днів перекладати: спідні кусні на верх а верхні на спід і навідворот, обмиваючи добре ропою кожний кусник при кожнім перекладанню. Чим частіше перекладається мясо, тим коротшого треба часу на його солення.

в) Заливання мяса ропою

Розчин соли і салітри з водою, уживаний до маринування мяса, називаємо ропою. Заводові різники для означення степеня насичення води солею уживають приладу, званого аерометром. Звичайно уживана ропа має 6—8—10—12 степенів такого аерометра; залежно від того, яке мясо мається заливати, як за тепле є приміщення, в котрім стоїть мясо і як довго має воно стояти в ропі. При домашнім виробі застосовуємо заливання ропою тоді, коли хочемо приспішити насичення мяса солею, а при тім отримати делікатні шинки до скорого спожиткування по забиттю годованця.

Насичення води солею можна означити і домашними способами. Не є вони так точні як аерометер, але всеж таки показують бодай приблизне насичення. Таким домашним способом і (то одним з найлучших) є вкинути в ропу свіже, сире яйце. Коли яйце випливає на верх і половину його видно над поверхнею ропи,— тоді насичення є добре до виробів пів-тревалих; коли

лише чубок яйця видно над поверхнею — насичення є відповідне до виробів зі штук молодих на скоре споживання. На загал: чим яйце випливає більше над поверхню ропи — тим ропа сильніша.

Точної пропорції соли і салітри до води не можна певно означити, бо є ріжна сіль і ріжна її вогкість. Але щоб дістати середно солену ропу, береться: на кожних дві кварти води один фунт соли, одну унцію салітри, ½ унції цукру і ½ унції коріння. Так заправлену воду вариться на середнім вогні, шумуючи підчас варення, а по цілковитім вистудженню і вишумуванню піни, поливається мясо, насолене і уложене так як описано в попереднім розділі. Ропа повинна не лише закривати мясо, але й стояти вище нього бодай на один цаль.

Бочки з мясом, заллятим ропою, не треба заднити; вистарчить прикрити денцем, щоб можна легко контролювати ропу і перекласти мясо спідне на верх і на оборот бодай раз на тиждень. До ропи треба заглядати досить часто, бо вона може показати ознаки псуття. Псується вона, коли: мясо було недостаточно натерте солею; коли температура, в якій мясо стоїть, є за висока; коли начиння, в якім стоїть мясо, було занечищене; коли мясо походить з нездорової штуки; коли не перекладається мяса.

Першою ознакою, що ропа псується, є піна, яка показується в місці, де ропа стикається з бочівкою (кругом клепок). Цьому треба негайно зарадити. Треба вибрати з бочки все мясо, виполокати його свіжою ропою, випарити бочку окропом і по уложенню мяса, як передтим, залляти його свіжою ропою або тою самою лиш пере径ареною наново, з додатком стільки свіжої соли, на скільки при помочі яйця покажеться, що ропа за мало солона. Коли завважиться піну і не застановиться псуття ропи негайно, вона буде псуватися щораз дальше і весь запас мяса може бути зовсім непридатний до вжитку. Піна, коли з нею не поступити так, як передше сказано, буде показуватися щораз більше, до-

ки не покриє цілої поверхні бочки. Вона тратить свою прозорість, тягнеться і темніє. В тім часі мяса вратувати вже не можна. Впрочім це скаже самий немилий запах, який мясо видає, що його вже ніхто їсти не буде.

Мясо заливається ропою два або три дні по насоленню, а в ропі держиться від 20 до 40 днів, залежно від віку і величини забитої худобини. По виняттю мяса з ропи належить його добре вимити теплою водою; відтак вимочити в зимній воді через 4 до 5 годин, обтерти чистим платком на сухо і розвісити на 24 години в провівнім місці, щоб трохи просушити. Відтак можна вже його вудити.

РОЗДІЛ III.

ВУДЖЕННЯ МЯСА

1. Засади і способи вудження

Добре завудити мясо не така легка штука. Часто робиться при вудженню помилки, які спричинюють якщо не цілковите зіпсуття вудженини, то щонайменше впливають на погіршення їх смаку. В заводових мясарнях вудження відбувається звичайно дуже коротко в горячім димі. Є воно добре лише тоді, коли ходить про ковбаси, що мають увудитися а рівночасно спечися, або коли ходить про шинки чи карковину, призначені до скорого спожиткования, котрим упечення в горячім димі не шкодить. Коли однак ходить про тревалу вудженину, що має постояти доброю й смачною пів року або й цілий рік, коли ходить про шинку та дрібні вуджені куски, що їх можна споживати також і сирими, тоді треба доложити всіх старань, щоб мясо увудити в димі зимнім, котрий перейшов би його наскрізь і надав йому гарний кольор та тревалість.

У звязку з повище сказаним розріжняємо отже два засадничі способи вудження мясних виробів:

1) В горячім димі для скорого ужитку;

2) В зимнім димі на довго тревале переховання.

а) Вибір дерева до вудження мяса

На смак мясних виробів має найбільший вплив дерево, якого уживається при вудженню. Одним з найліпших є дерево ялівцю і то свіже зі шпильками і ягодами. Дим з ялівцевого дерева надає вудженині гарну бронзову барву і сильний дуже цінний запах. Дубина надає мало запаху, але вудить і утревалює вироби дуже добре та красить їх на темно. Дерево букове надає мясним виробам лагідний ясний кольор і знаменитий смак. Вільха і граб мають трохи меншу вартість, але де нема ялівцю або дубини чи бука, то й вони дають середний результат. Остаточно можна ужити до вудження лози та верби. Але що лоза та верба займаються скоро полумінню і скоро згоряють, проте вимагають сталого догляду. При вудженню крім полін (і то досить довгих) потрібно ще й трачиння. Трачинням прикривається огарки, щоб спричинити досить диму і його треба досипати на вогонь що пів години. Коли нема трачиння, можна ужити кори або дрібних вогких галузок тощо. При вудженню мясних виробів належить взяти як засаду ніколи не вживати смільного дерева: темраку, сосни, модереву і їм подібних.

б) Як довго вудити мясо?

Понижча табличка показує пересічну довготу часу вудження. Розуміється, що то час лише приблизний, бо залежний від роду дерева, догляду, величини шинок а також від їх делікатности. Тому особа, котра доглядає вудження, мусить в кожнім случаю сама оцінити, чи вудженина осягнула вже потрібний степень вудження, чи потребує ще довше перебувати в димі.

Вудження шинок:

До варення скоро по вудженню	8 до 12 годин
Пів-тревалих до варення	4 до 6 днів
До краяння сирими	8 до 14 днів
Довго-тревалих	2 до 3 тижні

Вудження бочків, підгорля і т. п.

До скорого спожиткования .... 8 до 12 годин
Довго-тревалих .... 8 до 10 днів

Вудження карковини, салямі, полядвиці, а також тревалих ковбас .... 8 до 15 днів.

Крім цеї загальної таблички час вудження буде поданий при поодиноких виробах тому, що не всі вироби можна підтягнути під спільну формулу.

2. Вуджарня

Вуджарню можна урядити ріжними способами починаючи від завішення мяса в комині, розуміється, якщо комин зроблений на краєвий спосіб. Але хоч і був би у кого такий комин, то спосіб вудження у нім мясних виробів є дуже примітивний і непрактичний, бо дає багато саджі, котра чорнить вуджене мясо і погіршує його смак. Лучше зробити осібну вуджарню, коли вже не муровану, тревалу на всі часи, то бодай бляшану.

Вуджарня — це звичайний невеличкий дімок чи шіпка, котрої величина буде залежати від кількости мяса, яке звичайно переробляється в дома на мясні вироби. Найзвичайніший розмір для пересічного господарства є дімок три до чотири стопи широкий, три глибокий а шість до сім стіп високий.

В суфіті такого домика або в горі задної стінки запущений бляшаний комин до випускання диму, заосмотрений звичайним в таких рурах шубром, щоб ним можна реґулювати дим. На висоті двох або двох з половиною стіп запускається в стіни сильну бляху, або кладеться її на залізні штаби. Бляха ця спиняє полумінь, а до пропускання диму вирізується в ній по двох протилежних боках діри (три або чотири на кожнім

боці), кожна на 2 або 3 квадратових цалі. Коли йде про те, щоб часом деякі штуки мяса, напр. ковбаси до скорого зужиткування, полядвицю тощо, завудити на горячо (значить, щоб їх попри вудження ще й трохи припечи), тоді бляху віднимається, уважаючи лише, щоб полумінь не спалила виробів. Бляшана перегородка має ще й ту добру прикмету, що забезпечує мясо перед упадком в попіл, на случай колиб воно відірвалося від бантини. В передній і бічній стінці, трохи вище чим по середині, дається двоє дверцят так за великих, щоб ними було вигідно вішати, здіймати чи контролювати вудженину. На самім долі у фронтовій стінці уміщується дверцята до паловиська.

Коли мясні вироби вудиться завсігди у зимнім димі, тоді можна зробити в землі паловисько яких шість стіп від вуджарні. Від паловиська проводиться землею канал аж до домика. Коли нема осібного домика-вуджарні, тоді при кінці каналу поставити звичайну велику бочку, в якій розвішується мясо. Нутро вуджарні мусить бути завсігди дуже чисте. Перед кожним вудженням треба проте саджу зі стін добре змести, щоб вона не занялася і не знищила мяса. Крім цього неприємний запах давної саджі переходить скоро в мясо і псує його смак. До вішання мяса в вуджарні закладається дубові або залізні davручки і то так далеко один від другого, щоб куски повішеного мяса зі собою не стикалися. У вуджарні на 6 до 7 стіп високій можна умістити два ряди бантин, один вище другого на дві стопи. До вуджарні не належить давати бантин зі смільного дерева, бо вони вигинаються, легко запалюються і в теплі виділюють свій питомий запах, котрий легко входить у мясо. До вішання мяса у вуджарні найлучше уживати загострених гаків з сильного дроту, бо шнурки, як то звичайно уживається, легко перепалюються. Ковбаси можна насилювати просто на davручки, лиш треба тямити, щоб в середині вудження обернути доліш-

ний кінець до гори а горішний до долу, бо лише в той спосіб можна цілу ковбасу рівно завудити.

3. Варення шинок

Добре зварена вуджена шинка є однаково мягка від верху аж до кости і є ціла сочиста; знову зле зварена шинка буде потріскана, зверху буде аж розсипатися, а в середині або від кости буде тверда, через що тратить на вартости.

Начиння, в котрім вариться шинку, повинно бути так за велике, щоб ціла шинка була вкрита водою і щоби кість не виставала понад воду. Коли вкладається шинку до варення, вода повинна кипіти, бо лише тоді стинається сейчас на поверхні шинки білковина, через що із середини шинки не витікають соки. Посудина, в котру вкладається шинку, повинна стояти на добрім вогні, щоб вода, остуджена трохи через вложення зимного мяса, почала знову як найскорше кипіти. Коли вже знов кипить, відсунути на бік кухні, щоб тримати рівну температуру без сильного кипіння. І кілько разів вода зачне дуже кипіти і перевертатися, треба залляти кількома ложками зимної води. Через це тримається рівну температуру і ту саму скількість води, яка при варенню випаровує. Щоб вода дуже не випаровувала, належить посуду накрити.

Час варення шинок є ріжний, бо залежить від вогню, на якім вариться, від величини шинок і від того як за мягке мясо. Однак пересічно рахується 10 мінут на кожний фунт шинки. Отже напр. 12-фунтову шинку належить варити через дві години. Щоб переконатися, чи шинка зварена, проколюється її аж до кости добре загостреним патичком. Коли патичок уходить в шинку легко, без найменшого опору, то шинку вже можна виняти з росолу і вложити в зимну воду, щоб як найскорше остудити її поверхню і затримати соки, щоб не втікали з середини. За пів години виймается шинку з води і дальше остуджується вже на холоднім воздусі.

Належить при тім памятати, що шинки зі старих штук, отже багато твердші, лишається в росолі аж до вистудження. Через це вони ще трохи крушіють.

Коли кра́ється вже готову шинку, належить уважати, щоб перетинати волокна мяса поперек, а не поздовж.

Варення свіжих ковбас. Кладемо цілу ковбасу на пательню і заливаємо водою так, щоб доходила вище як до половини ковбаси. В тій воді ковбаса обварюється на легкім вогні через 20—30 мінут (залежно від грубости ковбаси), а коли уся вода випариться, підкладаємо під ковбасу кілька тоненьких плястрів солонини; як ковбаса зарумяниться з одного боку, перевертаємо на другий і зарумянивши з другого боку краємо на скісні кусочки і подаємо на стіл.

4. Як переховувати вуджене мясо?

Як сказано передтим, переховати вуджене мясо через довший час можна лиш з такого продукту, що походить зі старшого годованця, кормленого не лише помиями і бараболею, але головно збіжжям, приправленого, замаринованого і увудженого після вказаних приписів.

Вудженина з молодих звірят, при делікатних тканинах, скоро висихає, корчиться і стає дуже неємачна. В ковбасах з такого молодого мяса через висихання творяться малі дірки, а само мясо з делікатного стає тверде і сухе. Належить проте памятати, що не кожна вудженина надається на довгий переховок.

Щоб вудженина не плісніла, належить її в холодну (але не в часі морозу) погоду пересушити на вітрі. Але і при такій осторожності треба її держати у властивім місці.

Отже: вудженина буде псуватися на горячих і душних стрихах (піддашах); у вогких, хоч би й холодних пивницях; в кухні, де заєдно зміняється температура. Псується і пліснієє, коли лежить на купі, або хоч висить, то дотикає один кусок другого. Непевно переховується

вудженина також й тоді, коли обвинемо її щільно папером, під котрим громадиться вогкість, що виходить з мяса в теплішій порі. Непевним місцем є також куфри і пачки.

Добрим і певним місцем на довше перехования вудженини є комора чи шпихлір з входом від півночі, з вікнами осіткованими, але не зверненими до полудня. Вудженину розвішується в коморі на дручках або на цвяхах вбитих у суфіт, здалека від стіни, і так, щоб розвішені кусники не дотикалися. Ще лучше чим вішати, є поукладати куски вудженини в паку з житом чисто вивіяним з пороху. Укладати в паку можна верствами але так, щоб між верствами було що найменше на 10 цалів жита. До вудженини треба заглядати хоч раз на два тижні і коли завважиться плісень, пересушити в холодний день на провівнім місці.

5. Перехования маринованого мяса

Мясо волове, теляче, овече, замариноване в невеликих бочках, можна переховати добрим і смачним через ціле літо в ледівні або в холодній пивниці, але лише так довго, доки не відодниться бочки. Раз бочку отвориться, треба мясо спожиткувати протягом короткого часу, найдовше протягом двох неділь. Пересічно найгірша до перехования є — телятина; є вона дуже делікатна і при довшім насоленню робиться ликовата. Всеж таки можна й телятину подержати в заднеunion бочівці і через два місяці. Коли отвориться бочівку і не можна спожиткувати всієї телятини до тижня, тоді найлучше обсушити мясо з ропи і обвудити в зимнім димі через два-три дні. По такім увудженню покладену в жито можна телятину подержати ще місяць або й довше.

6. Чого належить уникати приготовляючи мясні вироби

1. Не належить бити штук зігрітих, змучених, згоричкованих, побитих, — лише виспочивані, трактовані

по людяному, виголоджені перед забиттям бодай через 12 годин.

2. Вбиваючи звірину не належить її мучити, але сильним ударом сокири в чоло приголомшити, щоб не чула болю.

3. Не призначувати на тревалі вироби воднистого мяса зі штук молодих, годованих переважно рідким кормом (помиями) і бараболями; добрі, тревалі вироби дістається зі звірят старших (9-місячних і вище), кормлених збіжжям.

4. Не можна споживати сирих або недоварених мясних виробів зі штук угроватих.

5. Не можна призначувати на тревалі вироби мяса зі штук хорих або добитих.

6. Випускаючи кишки належить добре уважати, щоб їх не продерти і не занечистити мяса калом або мочею.

7. Виймаючи утробу і легені належить уважати, щоб зараз вирізати осторожно жовчевий міхур, бо продіравивши його, можна пустити на мясо жовчі, від котрої воно гіркне.

8. Не можна маринувати мяса не вистудженого і не скрушілого.

9. Не належить виносити свіжо насоленого мяса до дуже зимного приміщення (ледівні), тому що тоді сіль не переходить в середину мяса, воно робиться коло кости тверде і темне, а зверху за солене.

10. Сирих ковбас не можна держати перед спожиттям довше як три дні в холоднім місці, а в теплішім ще коротше. В несвіжій ковбасі витворюється смертельна отруя.

11. Щоб зробити добрі, тревалі ковбаси, належить мясо маринувати бодай через 24 години перед напиханням в ковбасниці.

12. Ковбас, призначених до смаження, не належить напихати за тісно, бо пукають; за те ті, що призначені до спожиття сирими (цебто лиш при вудженню припеченими) треба напихати дуже тісно.

13. Раз замерзле мясо не дасть тревалих виробів, а ковбаса з перемерзлого мяса скоро псується і хоч би як тісно була напхана, дістає в середині дірки.

14. Не можна вудити мясних виробів в димі зі смільного дерева.

15. Вудженого мяса (шинки, бочки і т. і.) не вкладається при варенню в зимну воду, але завсіди в гарячу (кипяток).

16. Солонини при маринованню не можна тримати в ропі; ропу належить випускати дірками, проверченими в дні пачки чи бочівки, в котрій солонина маринується.

17. Готових мясних виробів не можна тримати в кухні або взагалі в мешкальній кімнаті, лише в коморі чи в якім іншім холоднім, сухім місці, а ще лучше в житі і то так, щоб куски мяса не дотикалися.

18. Вуджених мясних виробів не належить тримати, без огляду на те, чи вони сирі чи варені, в замкнених шафках, ані овинених в папір, бо скоро пліснію ть і псуються.

19. Належить дуже пильно стерегти мясо перед синьою мухою (бурчимуха плюя), котра появляється при кінці травня. Зносить вона навіть на вудженім мясі яєчка, з котрих вилягаються хробаки, що нищать всяке мясо.

20. Та надівсе треба памятати, що коло всякого мяса належить ходити дуже чисто, бо від чистоти залежить не лише тревалість виробів, але навіть здоровля а то й життя людини, що споживатиме це мясо.

РОЗДІЛ IV.

ПООДИНОКІ РОДИ МЯСНИХ ВИРОБІВ

а) Вуджене мясо мариноване

Маринування шинок. — Найлучші пів-тревалі і тревалі шинки дають старші штуки (від 9 місяців до півтора року старі), кормлені головно збіжжям. Такі шин-

ки повинні важити від 15 до 18 фунтів, втяті довго, з солониною на 3/4 до 1 цаля грубою.

Вистуджені і скрушілі через дві доби шинки натирається солею з приправами (як подано в розділі II про "Насолювання") і укладається в бочівці чи шафлику, пересипаючи солею, корінням і коляндрою. По двох днях заливається шинки ропою з самої соли і води (без салітри), рахуючи на кожну літру води около пів фунта соли, і притискається легко тягарцем, але так, щоб не сплощити шинок. Перекладані з боку на бік що 3—4 дні, повинні стояти в не за зимнім місці через яких 3 до 4 тижні. Чим частіше перекладається, тим коротше тримається їх в ропі. По осушенню вудиться шинки в зимнім димі через 10 до 12 годин, після чого провітрюється їх через два-три дні і вариться.

Маринування шинок фармерських. На дві 20-фунтові шинки береться 2 фунти соли, 4 унції цукру (якщо маринується в зимі), 2 унції салітри, 3 унції коріння і зубець часнику. Шинки, що важуть по 20 фунтів, натирається зараз по забиттю годованця, коли вони ще теплі, двома унціями цукру змішаного з одною унцією салітри. Аж по двох днях насолюється їх праженою солею і рештою цукру і салітри з корінням. По 24 годинах заливається їх ропою і ставиться в холоднім але не за зимнім місці і прикривається кружком. Що два-три дні належить шинки контролювати і перевертати, щоб насоліли рівно. По 2—3 тижнях виняти з ропи, мочити через 2—3 години, висушити через 2—3 дні в теплім місці або на вітрі, потім вудити в зимнім димі через 10 до 12 днів. Такі шинки можна їсти сирими. Мають гарний, рожевий кольор від верху аж до самої кости. Коли хочеться їх варити, належить мочити перед варенням через 24 години.

Шинка теляча. Чвертку молодої телятини від 12 до 15 фунтів ваги натерти одним фунтом соли і пів унції салітри, вложити до шафлика і притиснути каменем. Мясо треба перевертати щодня і поливати соком зі

соли. Так насолена телятина має лежати через два тижні, потім належить її завудити так як і іншу вудженину.

Шинка вестфальська. Свіжу шинку натерти добре салітрою з цукром (по рівній части) і так лишити через ніч. На другий день заварити кварту доброго міцного пива з двома фунтами соли, пів фунта цукру, пучкою мілкого перцю, додати кілька гвоздиків (cloves) і по вистудженню залляти тою ропою шинку, лишаючи її в тім росолі через два тижні. Обертати шинку що другий день. По замаринованню завудити.

Маринування передних лопаток. З передних лопаток виймається зовсім кість і коли солонина на них тоненька, лишається шкіру при мясі. Солиться і маринується так як і задні шинки, лише що держиться в ропі коротше (не довше двох тижнів). Винявши з маринати обсушити, звинути мясо шкірою на верх, обшнурувати шнурком і вудити. Коли на лопатках солонина за груба, зняти її разом з полотями, а само мясо по замаринованню, як сказано передтим, і по висушенню, звинути і вложити до грубої волової кишки, обшнурувати і завудити в легкім димі через 2—3 дні.

Карковину і полядвицю найлучше насолювати осібно, бо вони вимагають коротшого часу до замаринования. На 20 фунтів того роду мяса даємо пів фунта соли і пучку салітри. Натерти кожний кусок мяса горячою праженою солею, салітрою і корінням і уложити в камянім начинню, пересипаючи легко солею. По 24 годинах заливається мясо легкою ропою, в котрій полядвиця стоїть через 6 до 8 днів, а карковина від 10 до 14 днів. По замаринованню обмити мясо і обсушити, а відтак напхати тісно у волову кишку, обвязати шнурком і вудити через 3—4 дні.

Язик (озір) так свинський як і воловий належить до найлучших вудженин, якщо добре зроблений. Озір обтинається нижче гортанки і скробається добре ножем, потім миється в кількох водах і солиться досить сильно, тому що сіль переходить через язик досить

тяжко. До соли додається звичайну скількість салітри і коріння, в котрім то корінню не повинно бракувати гвоздиків. По двох днях заливається язики середньою ропою, в котрій язики мають стояти около три тижні. Найліпше маринуються коли стоять в ропі легко, отже не треба їх прикладати тягарцем. Виняті з ропи треба добре обполокати і вудити через 2—3 дні. По завудженню вивітрити з диму і варити. Можна варити їх і без увудження зараз по замаринованню.

Язик воловий. Обчистити добре коли ще свіжий і нашпікувати густо свіжою солониною, поперчити, посипати салітрою (лиш не за багато), а по двох годинах натерти добре склянкою соли, натираючи так довго, доки язик не пустить соку. Тоді вложити його до чистої волової кишки, посолити у камінним начинню рештою соли і лишити так через тиждень. По тижневі перевернути на другий бік і колиб мав мало соку, посолити більше, притиснути тягарцем і лишити ще через тиждень. Потім обсушити, повісити в димі і вудити через 2—3 дні.

Маринування підгорля і бочків. Підгорля належить до найсмачніших кусків вепровини. Товщ у них ядерний і грубо-зернистий, переростаний пасами делікатного мяса. Так підгорля як і бочки не можна довго тримати в маринаті, бо вони скоро натягають соли; залежно отже від їх грубости належить їх тримати в соли не довше як 12 до 15 днів. Само підгорля можна ужити до варення вже по пятьох днях і то без увудження. Бочки приготовляються до вудження або зі шкірою (звинені зі шкірою), або без шкіри, вложені у волову кишку.

Коли бочок мається вудити у воловій кишці, тоді шкіру здіймається, звивається його тісно в поздовжний валок і коли натягнеться на нього кишку, прикривається дощиною та притискається тягарцем, щоб з кишки витиснути воздух. По двох днях витягається зпід праси і вудиться. Коли нема під руками волової киш-

ки, можна надтяти шкіру до половини, мясо звинути у валок, обтягнути надтятою шкірою і обшнурувати.

Corned Beef („Пікельфляйш"). На 25 фунтів волового мяса (без жадної кости) дається 2 фунти соли, 2 унції салітри, 1 унцію анґлійського перцю (cayenne pepper), пів унції меленої мушкателі (nut meg), головку часнику, 5 цибуль покраяних в кружки, одну унцію бобкових листків (bay leaf) і одну унцію маеранку (marjoram). Мясо натирається солею доки сіль не перестане входити в мясо. Начиння, в котрім мається держати мясо, висипати солею, на те дати верству мяса, посипати його потовченим корінням, змішати зі солею, відтак дати знова верству мяса, посипати знова потовченим корінням і рештою соли і притовчи мясо добре, щоб між кусками не було шпар. Прикрити денцем і притиснути каменем, а по трьох тижнях корнед біф готовий до вжитку.

б) Вироби з товщу

Солення солонини. Солонину солиться тільки чистою солею, без жадних домішок і то солею сухою, котру треба перед натиранням загріти. Перший полоть кладеться шкірою до споду, натинається досить густо (в 3—4 цалевих відступах) аж до шкіри і натирається солею з верху і в зарізах. Те саме зробити і з другим полотем і покласти стороною товщу на перший полоть. Якщо солонини є більше, то з рештою поступати так само, уважаючи, щоб послідний, цебто верхній полоть був шкірою на верх. Притиснути дошкою і камінням і тримати так 2—3 тижні. Обертати що пару днів так, щоб верхні полоті пішли на спід а спідні на верх. По трьох тижнях виняти солонину, просушити в провівнім місці, після чого вудити у зимнім димі.

Держати полоті солонини на вільнім воздусі, або як то часто буває, в кухні чи в мешкальній кімнаті, де на них осідає порох і мухи складають яєчка, а павуки снують свої сіти, — є у великім степені нездорово і о-

гидно; солонина, котру вже "чути", є в стані розкладу і її не повинен ніхто їсти, бо вона для здоровля дуже небезпечна.

Солонина паприкована (угорська). Грубу солонину, що має менше-більше 3 або 4 цалі, зі свиней тучених збіжжям, отже густу, збиту і не волокнисту, покраяну в довгі паси (на яких 10 цалів), по звичайнім насоленню, як перед тим сказано, і по держанню в соли через 2—3 тижні, просушити на вітрі або відразу у вуджарні на легкім димі. По увудженню на ясно-жовтий кольор знова її просушити на вітрі і натерти цілу її поверхню меленою паприкою.

Можна її також по увудженню зварити, уважаючи, щоб не переварити, і витягнувши з окропу вложити сейчас у зимну воду, а по остудженню в зимній воді обсушити і натерти паприкою. Той спосіб дає більш делікатну і смачнішу солонину.

Сало. По виняттю сала з черевної ями полочеться його скоро теплою водою, бо коли охолоне, то при полоканню кришиться. Обмите і чистим платком витерте на сухо розкладається на столі, солиться сильно весь білий товщ і обкроюється на кругло. Менші обрізані куски вкладається до середини і сало зшивається болонками на верх. Так зашите сало кладеться під тягар (прасу), щоб надати йому форму, а по двох днях обняти його двома дощинками (лещетами), звязати лещета тісно шнурками і повісити на стриху чи в коморі.

Смалець. Щоб мати добрий і чистий смалець, треба топити осібно черевне сало, а осібно отоки (смалець з кишок). Цей товщ дрібно покраяний підлляти малою кількістю води (пів літри до всього сала) і топити на середнім вогні, часто мішаючи. Коли вже вся вода зі смальцю вивариться (випарує), а товщ з мутного зробиться чистий і наскрізь прозорий, зливається його через густе ситко до камінного начиння, в котрім може стояти добрим дуже довго.

в) Ковбаси

Загальні вказівки. Смак і доброта ковбас залежить від того, яке ужито до них мясо, в який спосіб те мясо краяне, дальше від того, як мясо заправлене і від диму, в якім вудиться. Всеж таки рід мяса, ужитого до ковбас, впливає на їх доброту найбільше: інший смак мають ковбаси роблені зі шинки або полядвиці, а інший з ріжних товстих кусків, що назбираються при розбиранню кадовба. На смак і доброту ковбас впливає також вік а навіть раса годованця. До ковбас, призначених до варення чи смаження скоро по забиттю, надається найлучше мясо з молодих кількамісячних кабанців. На ковбаси тревалі, вуджені, що їх споживається сирими, треба брати мясо дозріле, зі штук повище року старих, а навіть з кількарічних льох, коли до їх мяса додати доброї молодої воловини.

При поодиноких родах ковбас буде поданий і ґатунок мяса, яке найлучше надається до того рода, всеж таки належить тямити, що мясо на ковбаси мусить бути добре вистуджене, а коли воно походить зі старшої свині, то й добре скрушіле через 2—3 дні. Мясо волове, що його даємо до ковбас, мусить бути дуже молоде зі штук не старших як 12 до 14 місячних. До декотрих ковбас додається трохи телятини, а до таких, що мають стояти дуже довго, належить додати трохи мяса з дикої звірини: з кози, муса, тощо. Солонину додається мелену або краяну в куски, залежно від ґатунку ковбаси. Підчас коли мясо свиняче має уживатися до ковбас вистуджене і скрушіле, то мясо волове має йти як найсвіжіше, бо лише дуже свіже пустить в ковбасі смачний клейкий сок, котрий власне надає їй вартости. Коли волове мясо вже скрушіє, робиться сухе і ликовате.

Знаменита ковбаса фармерська краяна. На 10 фунтів переростаного товщем свинського мяса (коли мясо за худе, додати один фунт солонини покраяної в тонкі пасочки) взяти три унції соли, пів унції перцю, пуч-

ку салітри, чверть унції меленого коріння і зубець часнику втертого з солею. На такі ковбаси найлучше уживати таке мясо: платки зпід солонини, малу полядвицю (гляди рисунок в розділі про розбирання), всякі обрізки від шинок, полядвиць, карків або й з передних лопаток.

По вистудженню мяса крається його на дрібні квадратики (молоти на машинці не можна, бо машинка витискає з мяса сок і такі ковбаси виходять за сухі) уважаючи добре, щоб при тім усунути з мяса усі жилки або, як кажемо, вижилувати.

Покраяне мясо розкладається в нецках чи шафлику, посипається солею до смаку і меленим корінням (all spices): перець, анґлійське зілля, бібкове листя, коляндра, яловець, мушкательки і т. п. (це коріння є готове по склепах). Відтак переробляється мясо (міситься) руками доти, доки не пустить клею, котрий то клей лучить всі куски мяса в одну цілість; робота ця треває пересічно пів години, залежно, розуміється, від кількости мяса. По виробленню мяса приплескати його рівно рукою, накрити полотенцем і лишити його так в хатній температурі через 24 ґодини. По тім часі (по 24 годинах) додається до мяса зубець часнику (розтертого з солею), вливається чверть літри гарячої води, міситься скоро рукою і напихається зараз у ковбасниці не дуже тісно, бо за тісно напхані стають відтак дуже тверді і пукають. При напиханню проколюється ковбасницю голкою, щоб вийшло все повітря. Такі ковбаси робиться досить довгі (на 3—4 стопи). Того роду ковбаси можна уживати до смаження і вони можуть затриматися добрими і свіжими без вудження через 5 до 7 днів. Коли хочеться їх затримати довше, належить покласти разом з другим мясом до ропи, а перед уживтям добре вимочити. Так замариновані будуть добрі до смаження через 10 до 15 днів.

Та сама ковбаса вуджена. Так само роблені ковбаси як попередно, лиш трохи тісніше напхані до ков-

басниць, можна завудити в холоднім димі через три години і зварити, кладучи їх сейчас по завудженню до кипячої води, в якій вариться їх 20 до 25 мінут на сильнім вогні. По звааренню вкладається їх до зимної води на кілька мінут, потім вішається їх на дручках в коморі, де можуть висіти добрими до ужитку півтора до двох місяців.

Ті самі ковбаси можна підвудити наперед в зимнім димі, доки не наберуть жовтого кольору, а відтак спечи в гарячім димі. В цім случаю їх вже не вариться. Ковбаси, що їх продають фахові мясарі до склепів, роблені і печені якраз в повищий спосіб.

Ковбаса фармерська сікана. На 10 фунтів вепрового мяса, перевостаного, взяти 3 фунти волового і два фунти товстого бочка, три унції соли, пучку салітри, пів унції коріння, пучку перцю і зубець часнику. Як і при попередних способах, мясо належить вижилувати, покраяти, посипати приправою (цебто солею, салітрою і корінням, як сказано вище) і січи добре нагостреним сікачем, обертаючи мясо на всі сторони, щоб рівно і дрібно посіклося, бо його вже не вимішується відтак руками. Так посічене напихається відразу в ковбасниці без попередного маринування. На другий день вудиться в зимнім димі до ясно-жовтого кольору, почім вариться на окропі через 20 до 25 мінут. Цих ковбас не можна держати добрими і свіжими довше як півтора тижня.

Ковбаси обсушені. На 10 фунтів худого свинського мяса взяти три фунти волового, три фунти густої солонини, три і пів унції соли, пучку салітри, пів унції коріння і зубець часнику. Мясо вижилуване, покраяне на дрібні кусочки пересічи легко сікачем, посипати приправою, виробити добре руками, накрити чистим платком, щоб маринувалося так через 2 дні. По двох днях додати розтертий в соли часник, склянку зимної води, добре перемяти руками і напихати дуже тісно в ковбасниці. По напханню належить валкувати ковбасу ру-

ками якийсь час на чистім полотні і знова доложити мясом на скільки лише вдасться. Відтак розвісити ковбаси на провівнім місці, щоб обсохли. Коли на дворі мороз, належить їх розвісити в хаті, лиш не за близько печі. На морозі робляться в середині ковбас щілини, від котрих дуже скоро псуються. По осушенню вудити в зимнім дубовім або, як можливо, то найлучше в ялівцевім димі через два дні. Є це довго-тревалі і дуже добрі ковбаси до споживання сирими. Тримаються добре і не вуджені.

Ковбаса київська. На 10 фунтів мяса взяти 4 унції соли, пучку салітри, дві пучки перцю, чверть унції коріння і два-три зубці часнику. Вижилуване мясо обібрати з товщу (товщ осібно посічи дуже дрібно) і покраяти в досить грубі куски (около 1 квадратовий цаль), посипати приправою і вимісити руками так, як в попередних способах, доки мясо не пустить клею і не утворить одностайної маси. Замість часнику (якщо хто його не любить), можна додати потертої цитринової скірки. Напихати не у вепрові, але у волові кишки середньої грубости (2—3 цалі в діяметрі). По напханню валкувати руками якийсь час на чистім полотні, доложити мясом скільки вдасться і вязати на півтора стопи довгі ковбаси. Вудити наперед над легкою полумінною; коли обсохнуть, посипати полумінь трачинням, а як наберуть вже темно-помаранчевої барви, допікати над полумінню. Уважати, щоб вогонь не був за великий, бо ковбаси повинні бути лиш спечені, а не припалені. Полумінь не повинна бути ближче ковбас як на три до чотири стопи. Вудити належить 3—4 години.

Ковбаси до скорого ужитку. На ті ковбаси уживається мясо з передних лопаток, карковини, від схабу, скравки від шинок і другі менше вартісні куски. На три части худого мяса взяти одну часть солонини, покраяти в дрібні квадратики і легко посічи. На 10 фунтів мяса взяти пів фунта соли, пів унції перцю, пів унції коріння, пів унції маєранку і дві склянки сильного ро-

солу (вивареного з костей та обрізків і двох цибуль). Замість росолу можна ужити дві склянки літної води, а тоді ковбаси довше постоять. Вимішати добре мясо з приправою і напихати ковбасниці, але не за сильно, щоб при варенню не попукали. Де під скіркою покажеться воздух, проколоти шпилькою. Напхані ковбаси покласти в зимну воду на 15 мінут, відтак просушити в продувнім місці, або перше коло печі, а відтак на вітрі.

Ковбаси бононські. Свинське мясо (досить худе) січеться разом з кусками сала і додається до того звичайну кількість соли і перцю. На пять фунтів мяса долляти склянку доброго вина і склянку свинської крови. Розтерти те все разом і напихати ковбасниці не дуже тісно. По напханню обсушити на вітрі або в легкім зимнім димі, насмарувати легко оливою і переховувати в камянім чи поливанім начинню. Ті ковбаси особливо смачні печеними.

Ковбаса волова. Шість фунтів волового мяса без лою посічи з двома фунтами солонини. Додати до того чверть унції гвоздиків, стількиж звичайного перцю, пучку анґлійського зілля і соли до смаку. Вимішати і напихати середної грубости волову кишку, довгу на півтора стопи, завязати і вложити на 10 днів до мяса, яке маринується. По десятьох днях виняти ковбасу з маринати, добре витерти і повісити на провівнім місці, щоб просохла. Відтак вудити у ялівцевім або дубовім димі.

Ковбаси з полядвиці. На 10 фунтів мяса зі свинської полядвиці взяти два фунти полядвиці волової або телятини і два фунти солонини, чверть унції білого перцю, пучку салітри і соли до смаку. Свинське мясо покраяти у великі куски, волове і солонину змолоти на млинку, виробити те все добре з приправою і замаринувати через два дні. По двох днях напхати у волові кишки півтора до двох стіп довгі та вудити в гарячім димі через дві або три години з перервами. Кольор їх

має бути темний, а самі ковбаси добре припечені, тому поверхня їх буде не гладка, але пофалдована.

Ковбаски віденські. Посічи певну кількість волового мяса (без лою) з половиною того солонини (напр. 4 фунти воловини і 2 фунти солонини), додати соли і перцю до смаку і 2—3 зубці часнику. Вляти пів літри зимної води, виробити руками як тісто, щоб маса була пухка. Наложити мяса в машинку, заосмотрену ріжком (stuffing attachment) і напихати в добре обчищені баранячі кишочки, перевязуючи їх що 5—6 цалів. Можна або зараз вудити через 2—3 години (але не довше, бо висохнуть і будуть несмачні), або смажити на смальці, коли хочеться зараз споживати. Вуджені віденські ковбаски, відпарені в гарячій воді, продаються майже по цілім світі. В Канаді роблять з них "гат доґс'.

Кабаноси. На вісім частей мяса з вепрових шинок і передних лопаток, взяти дві части товстого свинського мяса, соли, перцю, коріння і паприки до смаку та два зубці часнику. Мясо посікане досить грубо маринувати через чотири години, відтак напихати до баранячих кишочок, перевязуючи їх парами що шість цалів. Обсушити добре над малою полумінню через 5—10 мінут і завудити через короткий час (15 до 20 мінут) у зимнім димі.

Салямі. Салямі може бути затримана свіжою і доброю найдовше зі всіх вуджених мясних виробів, тому матеріял, який складається на салямі, мусить бути точно відважений, щоб чогось не передати за багато, а чогось менше. І так, для прикладу, мелеться три фунти свинського мяса, один фунт волової зразівки і 1 фунт солонини. Кожне мясо змолоти осібно на машинці і доперва по змеленню зважити, щоб була якраз точна вага, іменно: 3 фунти вепрового, фунт зразівки і фунт солонини. Коли хочеться зробити більше салямі, береться подвійно чи потрійно вище означеної пропорції. До повище означеного припису (3 ф. свинського, 1 фунт зразівки і 1 ф. солонини) додається 6 унцій соли, пів

унції салітри і пів унції грубо товченого звичайного перцю. Усю ту масу добре вимішати руками як тісто й полишити через ніч, щоб насоліла. На другий день поначинювати грубі, добре вичищені волові кишки. Кишки напихається дуже тісно, щоб у них не було воздуху, і тому треба на чистім обрусі довший час їх руками валкувати і допихати. Так напхані лишається знова на одну ніч, а коли мясо в кишках потахло, напхати їх другого дня ще сильніше, завязати з обох кінців, повісити на 24 години в провівнім місці, щоб обсохли і доперва тоді повісити до вудження в легкім димі на 12 до 14 днів. Зроблені після припису і увуджені як слід можна салямі переховати дуже довго. Щоб переховання салямі було певнішим, волові кишки, що в них напихається мясо, добре вимочити в араку або в добрій горілці, витиснути добре, витерти на сухо і тоді доперва напихати.

Мортаделя. Обчистити з жил, наприклад, 4 фунти вепрового мяса (найліпше з передних лопаток) і пів фунта волової зразівки. Виполокати в зимній воді, а відтак налляти то мясо зимною маринатою. Марината для цеї цілі робиться так: зварити пів кварти води, кілька бібкових листків, англійського перцю і коляндри (кожного по чверть унції). Коли марината звариться й простигне, налляти мясо на ніч і прикрити. На другий день виняти, щоб марината добре стекла, посічи на машинці мясо, посолити і дати білого перцю до смаку. Відтак покраяти в квадратики один фунт солонини, вимішати все добре, додаючи підчас мішання пів пайнта зимної води і тою масою начиняти волові кишки середньої грубости. Начинювати і проколювати, щоб виходив воздух, відтак позавязувати з обох кінців, обшнурувати шпаґатом і притиснути тягарцем на ніч. На другий день просушити і легко вудити через 48 годин в добрім дубовім димі.

Ковбаски гусячі. Взяти таку саму кількість гусячого мяса і худого мяса вепрового, до того додати соли,

салітри (лише пучку), і коріння до смаку. Вижилуване мясо крається на дуже дрібні кусочки (але не мелеться) і виробляється з солею і салітрою. Лишається його через 24 години, щоб замаринувалося. На другий день вливається до того мяса пів пайнта досить гарячої води, додається зубець часнику, розтертого, як все, в соли і пучку маєранку, мішається скоро і напихається ковбасниці дуже тісно, наколюючи кожне місце, де лиш завважиться за шкірою воздух. Повязані на пів-футові кільця вивісити на 24 години в провівнім місці, а відтак завудити через 4—5 днів. Гусячі ковбаски спожитковується завсігди сирими. В продажі вони навіть досить дорогі.

г) Інші свіжі вироби з вепровини

Сальцесон галицький. Зварити обчищені вепрові вуха, серце, легені, озір, куски солонини зі шкіркою, нирки, утрібку. Утрібку виняти з росолу скорше, щоб через переварення не ствердла. Зварені вуха і серце крається в пасочки, а все проче сičеться сікачем. Вкинути те все до миски, додати до смаку соли, двоякого перцю, вляти кварту крови і добре вимішати. Наложити тою масою (але не тісно) добре обчищений і докладно вимитий вепровий жолудок і зашити. Вложити в гарячу воду і варити повільно через пів години. По пів годині проколоти. Коли з нього виходить чистий сос, то сальцесон вже готовий. Виняти, обмити зимною водою і як ще теплий (але не гарячий) приложити дощечкою і каменем, лиш не за тяжким, бо сальцесон може пукнути. По двох днях виняти зпід праси і сховати в холодне місце. Такий сальцесон держиться добре і два місяці.

Сальцесон канадійський. Мясо зі свинської голови зняте разом з вухами заливається водою і солиться до смаку; до того кидається пять листків бобкового листя і кілька зерен цілого перцю і вариться на малім вогні, аж змякне. Виймається мясо з води, вуха крається в

пасочки а мясо в квадратики, досолюється і додається коріння до смаку. Вливається частину росолу, в котрім варилася голова і лишається так через пів години на гарячій блясі, але далеко від вогню, мішаючи часто, щоб не припалити. Виповнити легко тою мішаниною очищений вепровий жолудок, зашити і варити (залежно від величини) від одної години до півтора в гарячій воді. Вода мусить бути стало гаряча, але не повинна кипіти (цебто перевертатися). Теплоту води належить реґулювати, доливаючи по кілька ложок зимної води, якщо вода зачалаб знова кипіти.

По звареню належить вложити сальцесон до зимної води на пять мінут, а відтак, як остигне, приложити дощинкою і тягарцем, але так, щоб не витікав з нього ґаляретовий сос. Це є сальцесон без крови. Такий самий сальцесон з кровю робиться в той самий спосіб, з тою лише ріжницею, що коли заливається покраяне мясо, взяти на половину росолу (смаку), а половину добре розтертої крови, рахуючи пересічно на десять фунтів мяса по пів пайнта обох плинів. Щоб сальцесон гарно виглядав в середині і був ще смачніший, можна додати вепрових шкірок зварених разом з головою і посічених дрібненько. Перед схованням в комору належить його на вітрі просушити.

Сальцесон піонірський. Зварити легені, підгорля, кавалок солонини, вуха і серце, покраяти в пасочки або в квадратики, додати до смаку соли, перцю, маєранку, пів кварти вепрової крови, вимішати це все разом і напхати добре вичищений вепровий жолудок. Варити 2 до 3 години, відтак притиснути на день або два дощинкою і тягарцем. Цей сальцесон довго не постоїть, тому треба його споживати скоро по зготованню. Це не значить сейчас за один день, бо він може постояти навіть і тиждень, але лише в холоді.

Сальцесон боярський. Зварити серце, язик, мясо зі шкіркою, кавалок мяса зпід черевини і ніжку (все це вепрове). Коли вже мягке, вистудити, покраяти в па-

сочки, а як за худе, додати ще з пів фунта вареної солонини, покраяної в квадратики, додати соли до смаку, двоякого перцю і все те вимішати в мисці. До росолу, в котрім варилося мясо, додати цибулі і варити. Коли цибуля вже розварена, перетерти її через ситко. Кватирку того росолу додати до мяса, добре вимішати, виповнити добре очищений і виполоканий вепровий жолудок і зашити. Вложити до горшка у гарячу воду і нехай вариться бодай одну годину. Проколоти — коли виходить лише чистий сос — сальцесон готовий. Виняти, а як напів остигне, приложити дощинкою і легким тягарцем. Так постоїть він через два дні, після чого просушити на вітрі і сховати.

Сальцесон з кровю. Варити мясо з під черевини і з голови черз півтора години. Коли мясо вариться вже годину, доложити до нього утробу й легені, котрі повині варитися з мясом лише 20 до 30 мінут, бо інакше затверднуть і не будуть добрі. Утробу і легені посічи дуже дрібненько, а підчеревину і голову покраяти на спорі куски. Все це посолити до смаку, поперчити, додати трохи анґлійського зілля, вляти до того 4 склянки крови, котру проціджується через друшляк і вимішується добре. Маса повинна бути досить рідка. Начиняти нею не за тісно добре вичищений і вимитий вепровий жолудок, або як такого нема, то грубі волові кишки. Напхати лиш 2/3 кишки чи жолудка, щоб маса мала досить місця розійтися. Так начинений сальцесон вирівнати рукою, кинути зараз до кипячої води і варити пів години, а відтак переконатися: коли по проколенню не виходить кров або товщ — значить, що сальцесон готовий. Витягнути з води, обмити, положити на столі і притиснути тягарцем. На другий день винести в холодне місце.

Сальцесон озоровий. Шість до вісім вепрових язиків, або чотири язики і дві малі полядвиці (язики добре обскробавши) натерти солею і пучкою салітри, додавши до того гвоздиків і перцю. Замаринувати на 3

до 4 дні. Відтак зварити і обтягнути шкірку з язиків. Обвинути кожний язик тоненьким плястром солонини і вложити у вепровий жолудок. Осібно змолоти пів фунта хребетної солонини і кілька невеличких кусків шкіри зі солонини, вимішати з гарячим росолом, в котрім варилися озори (язики) і тим залляти жолудок. Зашити і варити так як кожний сальцесон.

Кишки кашані. Зварити підгорля, легені й серце (вепрові) — коли все перестигне, покраяти на дрібні куски, а росолом, де це все варилося, спарити, наприклад, 4 кварти гречаних круп. Коли не досить товсте, то додати ще кілька ложок смальцю, соли до смаку й двоякого перцю. На покраяне мясо вляти кварту крови й добре вимішати. Щоб не було кавалків крови, перетерти мясо з кровю через друшляк. Змішати з крупами і заки зовсім простигне, поначинювати очищені кишки та позавязувати на обох кінцях. Кишки начинювати легко (3/4 кишки), класти в широкий баняк в гарячу воду і варити повільно через три чверти години. При варенню не прикривати, бо попукають. Пробувати чи готові: проколоти, а як з них виходить чистий сос, то вже зварені. Виняти друшляком, та винести в холодне місце. Коли треба подавати на стіл, відпарити кишки гарячою водою, а потім присмажити на свіжім смальці.

Кишки з підгорля. Чотири фунти вепрового підгорля і два фунти утрібки зварити на мягко; додати фунт сирої утрібки і все це змолоти на машинці. До тої маси вляти одну склянку переввареної води, або ще лучше смаку з вареного підгорля, всипати пів фунта тертого хліба, додати розбитих на піну 4 або 5 яєць, посолити і поперчити до смаку, додати трохи мушкателевої ґалки (nutmeg) та одну або дві цибулі втерті на терці. Все це добре вимішати і коли булоб трохи за сухе, долляти води і напихати вепрові кишки, перевязуючи оба кінці шнурком. Не робити за довгих. Кидати на кипячу воду і варити пів години. Виймати

як вода вже добре охолоне. Кишки з підгорля напихається так за тісно як звичайні ковбаси.

Кишки з крови. До шість склянок гарячої води досипати по трохи стільки тертого сухого хліба (безперервно мішаючи, щоб в той хліб увійшла вся вода. Коли хліб вже добре розмочений, тоді добре його розбити в рондлі з 8 склянками крови. Додати до смаку соли, перцю і анґлійського зілля. Вкінці додати півтора до двох фунтів дрібно січеної солонини, і в тім самім рондлі, поставивши на вогонь, завжди мішати, щоб не пригоріло. Коли ця маса буде вже добре гаряча, напихати нею кишки, все час до часу мішаючи, щоб кров не відділилася від густих частей. Напхані кишки звязати добре на кінцях, кидати на кипячу воду і варити через 15 мінут. Коли трохи остигнуть, обмити і повісити в холоднім місці. Ці кишки напихати так за тісно як звичайні ковбаси. Перед поданням на стіл присмажити.

Кишки німецькі. Змолоти дрібно свіжу вепрову утробу і перетерти через друшляк. Вляти до неї дві кварти вепрової крови, додати чайну ложочку маєранку разом з перцем звичайним і анґлійським, з гвоздиками і додати соли до смаку. Покраяти два фунти вареної солонини, вимішати це все разом, наложити легко до кишок, позавязувати і варити через годину. По звареню виняти з води і винести в холодне місце.

Кишки з утроби. Покраяти два звичайних (куплених в пекарні) бохонки білого хліба, налляти гарячим росолом, а коли хліб напічнявіє, добре витиснути. Душити на смальці вепрову утрібку, додати до неї 2—3 середньої величини цибулі і вважати, щоб утрібка не перепеклася, бо буде тверда і несмачна. Посічи утрібку на машинці, додати до неї витиснений хліб, соли і перцю до смаку, вимішати це все разом і накладати у вепрові ковбасниці, перевязуючи ниткою що 6—8 цалів і варити у посоленій воді. Проколоти: якщо виходить

чистий сос, то кишки готові. Коли треба подавати на стіл, то відпарити так само як ковбаски.

Кишки чорні. До кварти переваренего молока вложити стільки білого хліба, щоб забрав все молоко; розтерти хліб на масу. Вляти півтора кварти вепрової крови, додати соли і коріння до смаку та півтора фунта посіканої дрібненько солонини. Всю ту масу добре вимішати на вогні, щоб кров не збіглася, наливати вепрові ковбасниці і варити через 20 мінут. Зварені виняти і винести на холод. Перед поданням на стіл покраяти і підсмажити на смальці.

Кишки з рижу. Спарений і відціджений риж зварити на росолі, щоб був сипкий, додати до нього зварене і дрібно покраяне підгорля або товсте мясо, до смаку додати соли, звичайного і анґлійського перцю, трошки цинамону, трошки цукру, вляти до того чверть літри розтопленого смальцю, добре це все вимішати і напихати ковбасниці.

Кишки паштетові. Зварити вепрову утробу, а коли остигне, змолоти дрібно на машинці; пересіяти через друшляк бохонець сухого потовченого білого хліба, щоб не було кавалків. Полляти той хліб пів літрою розтопленого смальцю, додати фунт вареної і покраяної в кістки солонини, дати до смаку соли, двоякого перцю, маєранку і вимішати це все з утробою. Щоб маса не була за суха, вляти одну склянку вивареного з костей і з ніг росолу. Кишки напихати легко і варити через чверть години. Ці кишки подається на стіл на зимно.

Сардельки. Покраяти мясо з полядвиці або передної лопатки і дрібно змолоти. Заправити до смаку солею, подвійним перцем і корінням, добре вимішати і спарити це все смаком з вепрових костей, жил і шкірок. Запарюючи вляти лиш стільки того росолу, щоб мясо не було рідке. Напихати тонкі кишки, перевязуючи шнурком в певних відступах. По напханню завудити через годину.

РОЗДІЛ V.

Консервовання мяса

Є в році сезони, в котрих фармерські родини споживають за мало мяса. В літі мясо довго свіжим не постоїть, тому фармері намагають набілом. В холоднішій знова порі приходять важні роботи (головно молочення, збір з городів тощо) і господиня не має часу стояти коло кухні і виварювати. І знов мусить тяжко працююча родина намагати набілом, або в ряди-годи курятиною. А мясна пожива для працюючого чоловіка тут в Канаді є конче потрібна.

Проте є дуже важним, щоб українські фармерки (або ті, що живуть дальше від міста і не все можуть дістати свіже мясо) — навчилися робити в дома консерви, або як загально говорять: 'кенувати" мясо. Способи тої роботи легкі і певні. Мясними консервами можна в кожній порі року уріжнороднити на столі потрави та уменшити для господині праці тоді, коли вона не має часу на виварювання обідів чи сніданків.

Процес консервовання мяса крок за кроком

1. Уживайте до консервовання мясо тільки зі здорових штук худоби чи дробу.

2. Беріть до консервовання мясо не за свіже, ще тепле, зараз по забиттю, але вихолоджене, котре по забиттю висіло в холоднім місці (лиш не на морозі!) бодай через 48 годин.

3. Обходіться з мясом дуже чистенько: обтирайте його чистим платком а ніколи не мийте водою (крім птиці по випатрошенню).

4. Консервувати мясо можна або сирим або на половину обвареним (це не робить ріжниці щодо часу в процесі кеновання). Коли консервується більше мяса нараз, то для ріжнородности можна консервувати трохи сирого а трохи обвареного мяса.

5. Уживайте до консервовання лиш стерилізованих

гарячих слоїків. Слоїки стерилізується в той самий спосіб, як і при презервованню овочів, цебто наповняючи їх теплою водою і огріваючи до горяча. В тій горячій воді держиться слоїки цілий час, доки не треба їх наповняти мясом.

6. Ґумові перстені (рінґс) належить попарити, держати в теплій воді і закладати мокрими.

7. Слоїки наповняти тісно до самого верху. Добре є лишати коло мяса дрібні кісточки.

8. До консервів з мяса сирого не належить давати жадного плину (води, росолу, тощо). Росіл, в котрім обварювалося мясо, додається лише до слоїків з мясом обвареним.

9. Додати одну чайну ложочку соли на кожну кварту мяса.

10. Добре уважати, щоб на берегах слоїка не було жадного товщу, коли прикладається мокру ґуму зі закруткою.

11. Коли в слоїки наложено гарячого звареного мяса, належить їх виповнити до самого верху і герметично позакручувати. Коли наложено сирим мясом, тоді лишити пів цаля вільного місця, але також позакручувати тісно.

12. Повкладати слоїки до бляшаного кітла зараз по виповненню мясом, і то в гарячу воду ті, що з вареним мясом, а в зимну воду з мясом сирим.

13. Вода в кітлі має стояти вище слоїків на два цалі.

14. Тримати точно час — звичайно три години у всіх способах консервовання — і то три години від хвилини, коли вода зачне добре кипіти.

15. ВОДА МУСИТЬ КИПІТИ ЦІЛИЙ ЧАС.

16. Лучше переварити чим недоварити.

17. Перед відкриттям покришки з кітла вода повинна перестати кипіти.

18. По вибранню слоїків з кітла попробувати, чи

тісно позакручувані і поукладати їх на 20 мінут днами на верх, щоб переконатися, чи не течуть.

19. Не закручувати слоїків вже тоді, коли вони зимні, бо тоді їх легко роздушити.

20. Держати в холоднім, сухім місці, по можности в темнім.

21. Перед поданням на стіл вибрати мясо зі слоїка і варити через 10 мінут.

Консервовання сирого мяса. Покраяти мясо на такі великі куски, які звичайно подається на стіл, лишаючи, коли хто хоче, малі кістки при мясі. Виповнити тим мясом слоїки (стерилізовані) так, щоб на верху було вільного місця около пів цаля. На квартовий слоїк додати одну чайну ложочку соли. Закрутити тісно закруткою з ґумою, вложити до кітла з зимною водою і варити через три години. Як сказано перед тим, ті три години рахується не від часу вложення слоїків у воду, але від часу, як вода зачне кипіти. Через цілі три години вода має кипіти стало. По трьох годинах відсунути котел, щоб вода перестала кипіти, виняти слоїки, ще лучше позакручувати і поперевертати дном до гори, чи не течуть.

Консервована волова печеня. Наперед спечи печеню так само, як би мала бути подана на стіл. Значить, спечи її так, щоб не була в середині червона. Можна трошки недопечи. Покраяти в кавалки і поукладати в слоїки. Додати до слоїків досить рідкого сосу з пательні. Закрутити закрутками і варити через три години як перед тим сказано.

Beef Stew. Покраяти мясо в квадратики, прирумянити на пательні. Коли румяне, пересипати до рондля, посолити до смаку і залляти гарячою водою та легко обварити через 10 мінут. Додати ярини (бараболі кусочками, моркви, цибулі, помідорів і т.і.). Ярину не треба аж зварити, лиш щоб була добре гаряча. Наповнити слоїки, позакручувати і вложити у гарячу воду та варити, як сказано, через три години, рахуючи від ча-

су, коли вода зачне кипіти. Винявши, позакручувати ще тісніше і поперевертати слоїки до гори дном, чи не течуть.

Зупа в консервах. Пообрізувати мясо і лій від кости, кости поломити осібно і вложити в баняк. Додати трохи покраяного худого мяса. Налляти зимною водою і легко варити, цебто так, щоб не дуже кипіло, через шість годин. Додати до смаку цибулі, салєрів, моркви. По шістьох годинах варення перецідити через друшляк, остудити, зібрати з верху лій, щоб зупа була дуже чиста. Поставити знова на кухню і, як зачне кипіти, поналивати в гарячі, стерилізовані слоїки. До кожного квартового слоїка всипати чайну ложечку соли. Закрутити і вложити в гарячу воду та варити через три години. Коли хто любить, може перед вложенням до кітла додати до зупи рижу або пенцаку (опиханого ячменю).

Консервовання звичайного мяса. Мясо покраяти на куски, вложити до горшка в гарячу воду так, щоб вода стояла вище мяса хоч на один цаль. Варити з боку кухні на легкім вогні через 30 мінут (щоб лиш пріло але не кипіло). Опісля вложити мясо у приготовані гарячі слоїки і на одну кварту всипати чайну ложочку соли. Шпари поміж мясом залляти водою, в котрій варилося мясо. Закрутити закрутками, вложити в кипяток (як передше сказано) і варити через три години, рахуючи той час, як вже сказано, від хвилі кипіння води.

Консервовання курятини. В згадці про куряче мясо насувається насамперед питання: — який тип птиці найлучший до консервовання?

Лучше, розуміється, консервувати добре втучену птицю чим худу, тому що у худої відсоток костей є так великий, що навіть не оплатиться коло нього заходитися. Однак найлучше консервувати надвишку весняних курей, після того, коли вибереться одні на тримання, а другі на продаж. Ситі курки, хочби й дворічні, є дуже смачні, коли їх закенувати.

Приготовання:—

1. Кури порізати на добу перед консервованням;

2. Добре випустити кров, обскубати і обсмалити.

3. Вичистити і старанно вимити. Вложити на годину в середню ропу (на кварту води пів фунта соли).

4. Розібрати птицю так як до варення, лишаючи грудницю в однім кавалку.

Так приготовані кури готові до консервовання, яке можна робити в потрійний спосіб:

1. спосіб:— Варити курятину через 15 мінут в малій кількості води. Коли вариться того самого дня більше курей, добре є варити два і три рази в тій самій юшці. По 15 мінутах мясо витягнути, а хребет лишити в росолі, щоб прів трохи довше. Ноги можна також опарити та облупити і вкинути до мяса, бо вони мають багато желятини, потрібної до споєння кусків консерви.

По 15 мінутах варення відложити на бік стегна, крила і грудницю. Це значно зменшить кількість мяса, від котрого ще можна повідтинати й грубші кости. В той спосіб мясо дуже легко укладати в слоїки, а й кісточок буде досить, щоб держати курятину в гарній формі. Мясо укладається тому з кісточками, бо вони перепускають легше горяч до всіх частей консерви підчас процесу консервовання і дають потрібну для мяса желятину.

Відтяти від кости обі половинки грудниці в цілости. Перецідити росіл, в котрім варилася курятина через орґантину (чіз-клат), щоб очистити від осаду. Остудити і зібрати зверху товщ так, щоб до заливання мяса в слоїках дістати як найчистіший плин.

Квартовий слоїк містить три і пів фунта курятини, отже на 5-пайнтовий слоїк піде дві середних курки.

Накладаючи слоїки мясом насамперед поставити стоячи обі половинки грудниці і то попри саме скло, а середину виложити стегном, крилом і пахою. Друге стегно, паха і крило можуть творити верхню верству слоїка. Слоїки накладати так, щоб між кусками мяса

було трохи порожного місця для росолу. Додати ложочку соли на кварту мяса і залляти кипячим росолом, лишаючи пів цаля порожного місця у верху слоїка. Стерилізованим ножем випустити зі слоїка весь воздух, прикласти ґуму і закрутку і закрутити не дуже тісно. Поукладати слоїки в кипячу воду і варити через три години, а хто уживає кітла з паровим тисненням, тоді варити в тім кітлі через 90 мінут при 10 степенях тиснення. Потім слоїки виняти, позакручувати герметично і поставити в переховок.

II. спосіб:— Вложити курятину, обварену через 15 мінут, на пательню і зарумянити її на смальці; коли кольор її вже брунатний, наложити слоїки і поступати точно так само, як в способі першім.

Тим другим способом законсервована курятина виглядає дуже гарно і має далеко лучший смак, як з першого способу.

III. спосіб:— Розібрати курку на куски та вложити сирою в слоїки. Не давати до того ні води ні якогонебудь росолу, лиш дати до кожного квартвого слоїка дві рівних чайних ложечки соли. Закрутити і поступати точно так, як в способі першім. Накладаючи у слоїки сиру курятину, належить виповнити слоїки тісно аж до самого верху, а не так, як це робиться при обвареній курятині, бо в цім способі сок з мяса сам робить собі желятину, котра споює части мяса в одну цілість, а само мясо збігається.

Можна легко зауважити, що у всіх тих способах не консервується шийки, грудної кости, крижової кости і ребер. Тому ті части можна потяти і, або законсервувати осібно, або зварити з них знаменитий росіл.

Так само як і другі мясні продукти належить і консервовану курятину перетримувати в чистім, холоднім і по можности темнім місці. Добре є поналіплювати на слоїках дату консервовання, щоб уживати до стола по порядку. При консервованню мяса і курятини належить заховати ті самі приписи, що й при презервованню о-

вочів та ярин. В першій мірі треба переконатися, чи не течуть слоїки. В тій цілі належить вляти до слоїка горячої води — лиш до половини слоїка — покласти нову ґуму і частинно закрутити закруткою. Перевернути і, як остигне, добре провірити, чи в слоїку є бульки з воздухом і чи не тече. Коли все в порядку, слоїк можна з певністю ужити до консерв. При консервованню мяса належить завсіди уживати нових ґум. Рівнож дуже важним є стерилізувати слоїки перед накладанням у них мяса. Це значить держати слоїки у кипятку доти, доки не приходиться їх уживати.

Одним з найважніших застережень. відносно консервованого мяса є те, що перед поданням його на стіл або навіть перед покушанням треба конечно його обварити чи смажити бодай через 10—15 мінут.

ЧАСТИНА ДРУГА:

КОНСЕРВУВАННЯ ОВОЧІВ І ЯРИН

Кажуть люди, що до господині належать три кути в хаті. І правда. Запопадлива господиня мусить доглянути, щоб родина була все відповідно і чисто вбрана, добре і на час накормлена; вона мусить подбати, щоб в її коморі у кожній порі року було всього подостатком та щоб при тому господарські видатки не перевищали доходів її родини.

Ця осторожність у видатках і ощадність вимагає від господині, щоб вона при закупні середників поживи купувала все у властивій порі. Бо дуже нерозумно буде купувати помідори або свіжі огірки коло Різдва, а квашену капусту в липні.

В літі все росте гарно і є подостатком свіжих овочів та свіжої смачної ярини, так конечної для здоровля і життя людини. Ті річи в зимі дорожчі, а деяких зовсім не можна дістати. Проте люди навчилися надмір овочів і ярини презервувати на зиму.

Яких двадцять пять літ тому був людям відомий лиш один спосіб презервовання овочів і то спосіб варення або смаження у великій скількости цукру.

Пізніші досліди, головно американські, показали, що майже кожний рід овочів (а навіть ярин) можна переховати в склянних слоїках, щільно запечатаних, з дуже малою скількістю цукру, а то й без нього. В презервованню овочів цукор не грає найменшої ролі. Він лише піддержує презерви у вбиванню бактерій при варенню одним з нижче поданих способів і забезпечує від доступу воздуху до слоїків через щільне замкнення.

ПАКОВАННЯ В СЛОЇКИ

Паковання в слоїки (презервовання) є способом до переховання поживи, щоб вона на скільки можна такою, як свіжо зварений продукт. Це, як вище сказано, дає господині змогу мати ріжні овочі й ярину до стола через цілий рік замість лиш в часі сезону.

Однак пакувати в слоїки кожний овоч і ярину не все є можливим а часом і некорисним, бо інші способи переховування є часто більше відповідні. Треба старанно розважити кількість і продукт, який мається пакувати в слоїки, беручи під увагу кошт і працю. Пакування треба вважати одним способом переховування надвишки, але пакована пожива не повинна займати місця свіжих овочів й ярини в часі сезону.

ЧОМУ ПОЖИВА ПСУЄТЬСЯ

Є дві головні причини, чому пожива псується: Перше: є певні єства, звані ензіми, в овочах і ярині завжди присутні, яких одиноким обовязком є спричинити природне дозрівання і вкінці зіпсуття всеї поживи. Тому то все паковання треба робити скоро — протягом кількох годин по зірванню — як хочеться дістати найліпші результати. Друге: є малесенькі ростини присутні скрізь, які живляться на ріжних поживах і псують їх. Декотрі з тих ростин є бактерії, декотрі дріжджі, а декотрі плісні, й їх всіх треба знищити протягом пакованого варення (презервовання), як що пожива має добре переховатись.

Природні ензіми в поживі, дріжджі і плісні, які ростуть на поживі, легко знищити, і вони не справляють трудности при пакованню в слоїки. А що до бактерій, то справа мається зовсім інакше. Вони мають дві форми, одну рослинну форму, що росте, і форму насіння, або так звану форму зародку. Рослинна форма бактерії гине при температурі кипячої води, але форма зародку є дуже опірна на горяч і може жити навіть по тім, як її трималося в температурі кипячої води через кілька годин.

Колиж воно так тяжко вбити в температурі кипячої води бактерії, які витворюють зародки, більшість авторитетів поручає уживання баняка під тисненням пари при пакованню в слоїки мяса і багато ярин — на яких вони жиють. Під тисненням пари можна дістати

вищу температуру від температури кипячої води і бактерії вбивається багато легше.

Тиснення і температура в баняках під тисненням

Тиснення пари Фунти	Температ. °Ф	°Ц	Тиснення пари Фунти	Температ. °Ф	°Ц
5	228	109	20	259	126
10	240	115	25	267	131
15	250	121			

Більшість бактерій не росте добре в квасній поживі, і тому не робить клопоту при пакованню в слоїки овочів і помідорів. При варенню цих пожив уживати звичайну горячу купіль або паровий баняк.

БОТУЛІЗМ

Одна з ростин (бактерії, дріжджі або плісні), що може появитися в дуже опірній формі зародку на поживі, спричиняє отрую звану ботулізм. Ці ростини зістануть знищені при температурі кипячої води, коли розпуск є достаточно квасним. Найдені на неквасних яринах і мясах, вони зістануть знищені при температурі кипячої води лиш через довге постійне огрівання — декотрі авторитети кажуть, що на це треба 6 годин. Цей час можна значно зменшити, коли піднесеться температуру, як це робиться в баняку під тисненням. Тому, що є небезпека отруї ботулізму, безпечніше є пакувати (презервувати) неквасну ярину і мясо в баняку під тисненням. Коли це не є можливим, і коли уживається горячої купелі, всю **паковану в дома ярину і мясо треба перед поданням на стіл загріти до точки кипіння, та щоб кипіли відкриті через пять мінут.** В той спосіб небезпека затроєння від ботулізму стає меншою, бо кипіння вбиває зародки токсін.

СПОСІБ І ЧАС ВАРЕННЯ ПРЕЗЕРВОВАНИХ ОВОЧІВ

Як сказано передше, у квасній поживі бактерії розвиваються слабо і тому при презервованню овочів і помідорів уживають загально т. зв. горячої купелі чи парового баняка.

В слідуючім розділі подані майже всі квасні продукти, спосіб їх трактовання перед варенням і час варення при температурі кипячої води (212 степенів Фаренгайта) або варення в печі (при температурі 275 степенів Фаренгайта).

(ЗАМІТКА:— Декотрі продукти пакується в слоїки зимними, другі горячими і ці способи подано при кожнім продукті осібно).

Яблука, паковані на зимно:— Покрайте на платки, четвертинки, або половинки, пакуйте в слоїки і налийте з верхом кипячого сиропу. Час варення при температурі 212 степ. Ф. в горячій купелі або парнику 20 мінут, або варення в печі при 275 степ. Ф. 30 мінут. **Паковання на горячо:** Варіть цілими в сиропі, або печіть як до стола і налийте сиропом і пакуйте горячими. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 5 мінут.

Ожини, черниці, саскатуни і малини:— Пакуйте в слоїки. Наповніть кипячим, середним сиропом. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 20 мінут або варення в печі при 275 ст.Ф. 30 мінут.

Вишні, паковані на зимно:— Пакуйте в горячі слоїки, налийте з верхом кипячого сиропу; уживайте густого сиропу для квасних вишень а середного для солодких. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 25 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 35 мінут. — Або добудьте кістки, додайте цурку, нехай закипить і пакуйте на горячо. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 5 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 10 мінут.

Аґрест, пакований на зимно:— Так само як інші ягоди, але уживайте густого сиропу. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 20 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 30 мінут. **Паковання на горячо:—** Зробіть сос, беручи цукру після бажання. Наповняйте горячим. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 5 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 10 мінут.

Бросквині (Пічес) і апрікози:— Попарте, змочіть зимною водою і оббирайте. Покрайте на куски, добуваючи кістки. Наповніть слоїки, додайте сиропу бажаної густоти, в якім варилося кілька розбитих кісток бросквинь. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 20 до 40 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 30 до 45 мінут.

Грушки:— Оберіть і варіть через 4 до 8 мінут в кипячім середнім сиропі. Пакуйте горячі в слоїки і наповніть кипячим сиропом. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 20 до 45 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 30 до 50 мінут.

Ананаси (Пайнепелс):— Оберіть, виріжте осередки, очі. Покрайте на куски. Пакуйте в слоїки. Наповніть кипячим рідким сиропом. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 30 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 40 до 50 мінут.

Сливки, паковані на зимно:— Поколіть. Наповніть слоїки. Налийте кипячого середного сиропу. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 20 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 30 мінут. **Паковання на горячо:**— Нехай закиплять з цукром до вподоби. Кладіть горячими в слоїки. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 5 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 10 мінут.

Рубарб:— Покрайте на пів-цалеві куски. Дайте одну-четверту стільки цукру, що є рубарбу на міру. Печіть в накритій посуді аж змякне. Пакуйте в горячі слоїки. Рубарб можна також консервувати так як аґрест.

Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 5 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 5 до 10 мінут.

Суниці:— До кожної кварти додайте 1 горня цукру і 2 столові ложки води. Нехай кипить помало через 15 мінут. Нехай стоїть через ніч в баняку. Грійте аж знов закипить. Наповніть горячими. Суниці можна також консервувати так як малини. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 5 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 5 до 10 мінут.

Помідори.— Попарте й оберіть. Пакуйте цілими абo покраяними. Налийте горячого соку з помідорів. Додайте 1 чайну ложечку соли до кожної кварти. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 25 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 35 мінут.

Сік з помідорів.— Покрайте помідори на куски. Нехай закиплять. Перепустіть через сито. На кожну кварту дайте ложечку соли. Наповняйте горячим. Коли увиваете фляшки, замочіть корки у віск по заваренню соку. Якийнебудь овочевий сік можна консервувати в той спосіб. Час варення при температурі 212 ст. Ф. в горячій купелі або парнику 5 мінут, або варення в печі при 275 ст. Ф. 5 до 10 мінут.

СПОСІБ І ЧАС ПРИ ПАКОВАННЮ НЕКВАСНОЇ ЯРИНИ І МЯСА

Шпараґи:— Повяжіть у вязки, покладіть в ринку у кипячу воду, щоб закрила нижчі тугіші частини, накрийте тісно і нехай кипить 4 до 5 мінут. Або покрайте на пів-цалеві куски, нехай закипить і пакуйте в слоїки. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 40 мінут. В горячій воді або парнику 120 мінут.

Фасоля стручкова:— Грійте, щоб закипіла, в воді до верху. Пакуйте в слоїки. Час варення в баняку при

10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 40 мінут. В горячій воді або парнику 180 мінут.

Буряки:— Малі, 1 — 1½ цаля в промірі є найліпші до паковання. Обчистіть і варіть через 15 мінут. Оберіть лупину і пакуйте горячими. До кожного пайнтового слоїка додайте столову ложку оцту. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 40 мінут. В горячій воді або парнику 90 мінут.

Морква:— Пакувати лиш молоду моркву. Обмийте добре і варіть 5 мінут. Обстружіть добре й пакуйте. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 40 мінут. В горячій воді або парнику 90 мінут.

Каліфлавер:— Поломіть на малі куски і нехай стоїть в соленій воді пів години. Відцідіть, налийте водою і нехай закипить. Пакуйте горячим. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 40 мінут. В горячій воді або парнику 120 мінут.

Кукурудза:— Пообтинайте без попереднього варення. Дайте кипятку і добре грійте. Час варення в баняку при 15 фунтах тиснення, або 250 ст. Ф. 80 мінут. В горячій воді або парнику 180 мінут.

Зеленина включаючи спінач на те, щоб не пригоріла. Пакуйте горячою в слоїки уважаючи, щоб не надто твердо і щоб був плин до закриття. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 90 мінут. В горячій воді або парнику 180 мінут.

Гриби:— Обчистьте з коріння. Варіть 5 мінут і пакуйте горячо. Уживайте цю воду до наповнення слоїка. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 40 мінут. В горячій воді або парнику 90 мінут.

Горох:— Уживайте лиш молодого гороху. Налийте водою і нехай закипить. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 50 мінут. В горячій воді або парнику 180 мінут.

Риба:— Риба мусить бути абсолютно свіжа. Луска зістружеться легше, коли рибу вложите на хвильку у кипяток. Коли шкіра тверда, то здерти. Обчистити і

вибрати хребетну кість. Покласти в ропу (унція соли на кварту води), щоб вибрати кров перед пакованням. Це забере 10 мінут до 1 години. Відцідити, покраяти на куски і пакувати слоїк солідно на цаль від верху. Додайте соли, але не давайте води. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 90 мінут. В горячій воді або парнику 240 мінут.

Мясо:— Виберіть кости і покрайте на куски. Напакуйте слоїк солідно на цаль від верху. Дайте соли й інших приправ. Не додавайте води. Цей спосіб можна уживати для мяса всякого роду. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 105 мінут. В горячій воді або парнику 240 мінут.

Курятина:— Обчистити добре зверху, витерти добре і покраяти на куски. Стегна можна відтяти, а як є місце в слоїку, то кости можна запакувати. Кінці крил и інші кусники можна ужити на росіл. Напакуйте слоїк солідно; додайте соли. Не додавайте води. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240 ст. Ф. 105 мінут. В горячій воді або парнику 240 мінут.

СПОСОБИ УЖИВАНІ ПРИ ПАКОВАННЮ В СЛОЇКИ

Є два загальні способи паковання, які звичайно уживаються. Першим є спосіб варення в баняку, то є отвертий спосіб, а другим є спосіб варення в слоїках, то є спосіб паковання на зимно або паковання на горячо.

1. Варення в баняку

Цей спосіб має цю назву тому, що поживу, яку мається пакувати, вариться добре в баняку і потім наливається в слоїки. При тім слоїки, накривки, робери, і все начиння, яке стикається з поживою, треба добре очистити виваренням їх через кілька мінут перед наповненням слоїків, і всю роботу виконати обережно, бо в противнім случаю запакована пожива може по запечатанню слоїків зіпсутися. Для деяких продуктів, та-

ких як презерви, консерви, джеми і мармоляди, для котрих потрібне більше згущення, і котрі вимагають більше горячі від кипячої води, все ще треба уживати способу варення в отвертім баняку. Багато осіб воліє спосіб отвертого баняка для паковання суниць і помідорів.

2. Варення в слоїках

Цей спосіб полягає в тім, що неварені або вчасти варені овочі, ярину або іншу поживу пакується в слоїки; наливається плином, таким як вода, сироп або сік; і тоді напаковані слоїки вариться в кипячій воді або парі. Цей спосіб можна уживати майже для всіх овочів і ярин. Його поручається для мяс, бо він затримує смак ліпше ніж варення в отвертім баняку. Його уживають всі фабрики паковання для звичайних ярин, овочів і мяс. Його приймають постепенно господині, бо взагалі він є безпечнішим і легшим способом паковання в слоїки (презервовання) пожив ніж старий спосіб варення в отвертім баняку, і продукти задержують багато зі свого природного смаку. По запакованню поживи в слоїки її можна варити на чотири способи: а) в горячій купелі, б) в парнику, в) в печі, г) в баняку під тисненням пари.

а) **Горяча купіль:**— Є багато добрих приряді в на торзі, але домашний приряд дасть так само добрі результати. Все чого треба, то посуди з тісною накривкою і досить глибокої, щоб вода цілком закрила слоїки, і підставки на дні, щоб слоїки не стояли на самім дні. Це дозволить воді кружити довкруги слоїків. На це можна ужити бойлера від шмаття або великого баняка з тісною накривкою. Цю посуду наповнити водою так високо, щоб вона закрила слоїки щонайменше на один цаль. Колиб в часі варення вода википіла пониже верхів слоїків, то накривки не треба здіймати, щоб додати більше води.

б) **Парник:**— Є багато користей з уживання парника до варення презервів. Він є економічним на час і

паливо і дуже легко ним робити. Місце на воду наповняється майже до решітки і коли вода зачинає кипіти, вставити слоїки в парову переділку і замкнути дверці. Коли вода кипить, то час варення почався. Важним є те, щоб вода постійно кипіла через цілий час так, щоб температура в парнику не впала.

в) **Піч:**— Варення пакованих пожив в печі є ще в експеріментальнім стані, і тому поручається його лиш з обережністю. Воно уважається більше вдоволяючим для овочів ніж для мяс і ярин. Суха горяч не проникає так легко як вогка горяч, тому треба вищої температури, щоб дістати добрі результати при варенню в печі ніж при варенню в горячій купелі. При уживанню цього способу треба накрити спід печі поверхнею асбесту, щоб слоїки вставити в бляхи містячі кипячу воду на пару цалів. В часі варення сироп в овочах збігає зі слоїків, тому поручається другий спосіб.

г) **Баняк під тисненням:**— Користь паковання під тисненням лежить в тім, що під тисненням можна дісатти значно вищу температуру ніж від кипячої води. Ця вища температура запевняє стерилізацію в коротшім часі. Уживання його поручається при пакованню мяс і неквасних ярин. Ці приряди коштують від $17.50 і вище і кожний баняк має при собі повні вказівки.

КРОКИ ПРИ ВАРЕННЮ В СЛОЇКАХ

1. Виберіть слоїки і випробуйте їх.
2. Виберіть продукт.
3. Поклясуйте, обмийте, пообрізуйте і т. д.
4. Парте після поділу часу.
5. Пакуйте старанно в чисті слоїки з припасованими роберами.
6. Додайте сиропу або соли й води.
7. Покладіть накривки легко.
8. Стерилізуйте після поділу часу.
9. Вийміть слоїки сейчас і закрутіть тісно.

10. Переверніть, щоб вистигли, і щоб пізнати, чи добре закриті.
11. Поставте в темнім місці.

I. ВИБІР СЛОЇКІВ: При пробі слоїків обведіть пальцем довкола верха слоїка і накривки, де пристає робер. Спилуйте всі гострі кінці. Найліпшою пробою є наповнити слоїк вчасти водою, припасувати робер і тісно закрутити. Перевернути слоїк і лишити на кілька мінут а буде видно чи тече.

II. ВИБІР ПРОДУКТУ: Вибирайте свіжо зібрану ярину або овоч і дивіться, щоб як найменше часу минуло між збором а пакованням. Вибирайте тверді продукти. Ліпше є, щоб овоч був трошки недозрілий ніж надто дозрілий.

III. ҐРЕЙДОВАННЯ ПРОДУКТУ: Ґрейдуйте матеріял щодо величини, форми, степеня дозрілости і кольору. Подібні продукти кладіть разом. Всі овочі й ярини треба добре обмити. Пообрізуйте всі небажані частинки. Добудьте осередки або кістки, як треба. Коли продукт париться, то добування осередків й обрізування робиться по паренню.

Всі овочі, обібрані з лупини або покраяні на кусники, тратять кольор протягом кількох мінут, коли є виставлені на воздух. До цього можна недопустити, коли вложиться обібрані або покраяні овочі до слабої ропи (одна столова ложка соли на кварту води) або до легкого цукрового сиропу (1 горня цукру на ґальон води). Сироп той можна по ужиттю відцідити і зміцнити на сироп до паковання.

IV. ПАРЕННЯ: Парення значить вложити продукт в кипячу воду і дати кипіти якийсь певний час. Час ріжниться для ріжних продуктів. Дуже важним є, щоб вода кипіла цілий час. Парення служить до чотирьох цілей:

а) Звільнити лупину.
б) Усунути небажані кваси і смаки.

в) Спонукати наплив кольорової матерії.

г) Зменшити обєм.

До парення продукту можна ужити дротяного кошика, в якім продукт вкладається до кипячої води. Квадратовий кусник рідкого полотна — чізклот — можна ужити на ту саму ціль, але не треба тримати тісно довкруги продукту. Парте зеленину в сильній парі.

V. ПАКОВАННЯ: Пакуйте продукти старанно в слоїки. Не пакуйте так тісно, щоб цілковита стерилізація не була можливою. З другогож боку, не пакуйте так легко, щоб марнувати місце.

Всі продукти треба пакувати в горячі, добре вимиті і випробовані слоїки. Заложіть робер на слоїк перед пакованням Уживайте лиш найліпших роберів. З ними не треба бавитися. Робер повинен пасувати тісно довкола шийки слоїка і повинен бути трошки меншим від верха слоїка. Лиш мягкі робери належить уживати. Робери, що мають в собі волокна, є більш відповідні від інших. Добрі робери коштують більше від гірших, але вкінці вони є більше економічними.

Уживайте нові робери кожного року. Уживайте відповідні робери до слоїків: широкі робери до слоїків з пружинвою накривкою, вузькі робери до слоїків з закрутками.

VI. СИРОП або ВОДА: До овочів додайте кипячого сиропу бажаної густоти. Наповніть слоїки на чверть цаля від верху. До ярин додайте одну чайну ложечку соли і налийте кипячої води на чверть цаля від верху.

VII. ЗАКРУТІТЬ ВЧАСТИ ЗАКРУТКИ: Коли уживаєте слоїків з закрутками, то закрутіть накривки аж вони вхоплять, потім відкрутіть одну-восьму обороту, або накривку можна закрутити так тісно як лиш можна великим і малим пальцем без натиску.

VIII. СТЕРИЛІЗАЦІЯ: Є два способи варення, 1) постійний, 2) перериваний. Постійний уживається загально і значить, що слоїки піддається горячі постійно якийсь час, щоб знищити всі бактерії. Потрібний на те

час є поданий в поділі часу в першому розділі. Перериваний спосіб значить, що слоїки піддається горячі через три наступаючі дні, одну годину кожного дня. Слоїки закручується тісно по кожнім періоді стерилізації і отвирається вчасти перед слідуючим періодом стерилізації. Є надія, що в цей спосіб бактерія в зародку має час розвинутися в рослинну форму і бути знищеною слідуючим варенням.

IX. Слоїки закрутити тісно.

X. Перевернути, щоб вистигли і щоб випробувати чи добре закручені.

XI. Уставити в темнім сухім місці.

СПЕЦІЯЛЬНІ СПОСОБИ ПРЕЗЕРВОВАННЯ ПОЖИВИ

1 — Паковання сирих овочів

Спосіб 1: Дрібні овочі, такі як суниці і малини, можна стерилізувати так, що затримають свою форму і кольор і природний смак без варення. Пакуйте овоч у стерилізовані слоїки. Зробіть середно густий сироп і, коли він кипить, налийте ним ягоди і закрутіть тісно. Поставте слоїки в баняк або бойлер від шматтня і налийте кипячою водою так, щоб вода закрила слоїки. Накрийте тісно і нехай стоїть аж вода стане зимною.

Спосіб 2: Виберіть свіжо збирані суниці і малини, які є здорові і твердаві. Суниці треба перше обмити, потім обібрати так, щоб не допустити до утрати соку і кольору. Наповніть стерилізовані горячі слоїки ягодами і напакуйте твердо. Налийте з верхом середно густого сиропу (1½ горняти цукру на одно горня води), який кипить. Стерилізованими виделками піднесіть ягоди, щоб вийшов воздух, і знов наповніть сиропом. Закрутіть добре сейчас.

УВАГА: Легшого сиропу не уживати, бо в нім нема досить горячі, щоб стерилізувати ягоди. Малини й суниці звичайно псуються тому, що на них є зародки

дріжджів і плісней. Ці зародки є на поверхні ягід і кипячий сироп їх нищить.

Спосіб 3: Цей спосіб звуть часами способом "зимної води" і він є успішним для рубарбу й аґресту. Овочі треба добре обмити, вложити в цідилко, полити горячою водою, і сейчас пакувати в слоїки. Слоїки наповнити потім з верхом зимною водою і тісно закрутити. Тому, що рубарб і аґрест є квасні, то цей спосіб є звичайно добрим щодо прикмет перехову, але кольор, смак і тканини не є так добрі, якщо ужиється сиропу.

II. — Паковання в слоїки без додатку інших матеріялів

Спосіб 1: ПАРЕННЯ: Парте овочі в кипячій воді довго як можна без значної утрати соку; замочіть в зимній воді, добре відцідіть і пакуйте тісно в слоїки. Потім варіть після поділу часу на 9 стороні. Цей спосіб є дуже добрий для таких ягід як черниці, саскатуни й ожини.

Спосіб 2: ТІСНЕ ПАКОВАННЯ: Сочисті овочі, такі як виноград і вишні без кісток, витворять досить соку до заповнення слоїків, коли напакується тісно. Коли пакується старанно, дуже мало овочів буде подушених.

III. — Квасний спосіб паковання

Для тих ярин, які спеціяльно тяжко пакувати з успіхом, коли нема баняка під тисненням, можна ужити трохи оцту або цитринового соку. Квас здається збільшувати успіх в пакованню кукурудзи, гороху, фасолі, шпараґів і зеленин тому, що додаток квасу збільшує вплив варення у нищенню бактерій. Квасковатий смак в тих яринах заледве можна запримітити і для більшости осіб він не є неприємним. На кожний пайнтовий слоїк ярини уживається одну ложку оцту або цитринового соку і слоїки вариться в горячій купелі через 1½ години. (Цей спосіб поручає Колеґія Рільництва в Ітака, Ню Йорк).

IV.— Спосіб соли і цукру для ярин

2 горнят води	1 горня соли
8 горнят ярини	1 горня цукру

Вкиньте всі складники в баняк і нехай закипить. Накладіть в слоїки і закрутіть тісно. Коли вибираєте зі слоїка, зцідіть плин, налийте свіжою водою і нехай закипить. Відцідіть і повторіть кілька разів. Потім робіть так як зі свіжою яриною.

СИРОП ДО ПАКОВАННЯ ОВОЧІВ

Всі овочі можна пакувати успішно без цукру для будучого ужитку, до роблення джеллі, до наповнювання паїв, до салат і т. д., прямо додаючи горячої води замість горячого сиропу; але дуже бажаним є, щоб овочі пакувати того самого дня, що їх зривається.

До паковання овочів уживається звичайно сиропи, але це не є конечним. Густота сиропу залежить від роду овочів, до яких його уживається і від бажаного продукту.

За взірець може послужити слідуюча таблиця:

Рідкий сироп — Беріть 1 горня цукру на 2 горнят води.

Середний сироп — Беріть 1 горня цукру на 1 горня води.

Густий сироп — Беріть 2 горнят цукру на 1 горня води.

Варіть цукор і воду в накритій ринці через пять мінут. Загально, рахуйте 2/3 горняти сиропу на кожний пайнтовий слоїк. Сироп можна робити також з овочевого соку замість води.

СПЕЦІЯЛЬНІ ПРИПИСИ ПАКОВАННЯ

Черниці або саскатуни

Приготовані ягоди кладіть в мішок з рідкого полотна — чізклот — в скількості по одній або дві квар-

ти. Вложіть у кипячу воду на 20 до 30 секунд або так довго аж кілька кольорових плям на полотні покаже, що вони тратять сік. Сейчас остудити в зимній воді, сцідити і пакувати так тісно, як лиш можна без здушення, в чисті, сухі слоїки. Не додавати жадного плину. Слоїки варити в водній купелі через 12 до 15 мінут. Потім вибрати, добре закрутити і переховати.

Суниці

На кожну кварту ягід рахуйте 3 до 5 унцій цукру, відповідно до їх квасности. Ягоди і цукор кладіть в баняку на переміну верствами, лишаючи досить цукру, щоб закрити цілком верхну верству. Накрийте баняк і відставте на кілька годин, через ніч як можливо. По вистоянню буде видно, що цукор спричинив наплив соку з ягід і що близько весь цукор є розпущений в тім соку. Тепер ягоди обережно вимішати і гріти, щоб оставший цукор розпустився. Наповнити слоїки і варити в водній купелі 12 до 15 мінут. По вивареннюслоїки відставити, закрутити і переховати в темнім місці.

Шульки кукурудзи

Пакуйте кукурудзу того самого дня, що її зірвете. Оберіть лупину, волоски і ґрейдуйте після величини. Парте шульки в кипячій воді через 15 мінут. Пакуйте на переміну сподами і верхами в пів-ґальонових склянних слоїках. Налийте кипячою водою і додайте дві рівні чайні ложечки соли до кожного ґальона. Заложіть робери і закрутіть вчасти, але не тісно. Стерилізуйте в горячій купелі 180 мінут, один період, або 50 мінут в баняку під тисненням 10 фунтів пари. Відставте слоїки. Закрутіть тісно. Переверніть, щоб остигли і щоб пізнати, чи добре закручені. Обвиніть склянні слоїки папером і переховайте.

Паковання збірки ярин

При пакованню ріжних родів ярини лишаються ча-

сто останки, які самі не наповнять слоїка. Ті останки можна зужити. Покладіть їх верствами в слоїк, наприклад, верству гороху, верству кусників моркви, верству фасолі, верству кукурудзи, і т. д. Додайте соли, пів чайної ложечки до пайнтового слоїка. Налийте горячою водою. Закрутіть вчасти і варіть після способу горячого паковання. Стерилізуйте 180 мінут в горячій купелі або 160 мінут під тисненням 10 фунтів пари.

Паковання курей, індиків, воловини, свинини, і т. д.

Уживайте свіже мясо. Відберіть від костей і покрайте у вигідні до паковання кусники. Варіть мясо з костями 15 до 30 мінут, бо незварене мясо корчиться в слоїку около 17 процент. Виберіть кости, хрустки і жилаві частинки, які не надаються на поживу. Пакуйте мясо в слоїки. Налийте росолом, в якім мясо варилося, повно як можна. Товщ або масть з мяса розтопити і налити зверху в слоїки, бо це помагає тримати продукт. Положіть робери і вчасти закрутіть накривки. Стерилізуйте чотири години в горячій купелі або парнику, або 105 мінут при 10 фунтах тиснення пари. Добудьте і добре закрутіть.

Слоїків, які містять мясо, не лишати перевернеными, щоб остигли, бо товщ затвердне на дні радше ніж на верху слоїка.

Смажена курятина: Молоді курята від 2 до 3 фунти надаються найліпше до паковання цього роду. Покрайте курята і смажте в товщі як до стола, але лиш так довго, щоб мясо було на дві-третих печене. Горяче мясо пакувати в чисті сухі слоїки, які є наповнені тонким сосом, зробленим з присмаже́ння в ринці трохи муки в товщі і розпущеним до бажаної густоти. Стерилізуйте через 60 мінут при 15 фунтів тиснення або чотири години в горячій купелі.

ДЕЯКІ ПЕРЕСТОРОГИ

Прочитайте їх, заки вам не вдасться; то не треба вам буде потім читати

НЕ пробуйте, зразу, пакувати ЯРИНУ в більші слоїки від одної кварти. Чим менший слоїк, тим легше його стерилізувати.

НЕ уживайте старих роберів. Воно дешевше є купити нові робери, як утратити свою ярину.

НЕ пробуйте уживати широкого робера до слоїка з закручуваним верхом. Широкий робер пасує до слоїків з пружиновим верхом, а вузький до слоїків з закручуваним верхом.

НЕ скорочуйте часу стерилізації.

НЕ забудьте закрути слоїків тісно. Дивіться, щоб пружина добре притискала пружинові верхи, а закрутки щоб не зсовгувались.

НЕ дайте, щоб горяч зменшилась так, щоб вода перестала кипіти. Нехай перевертається.

НЕ уживайте непевного слоїка на ярину. Кладіть рубарб або інший легкий до перехову продукт у пощерблені або нерівні слоїки.

НЕ уживайте брудної шмати до обтирання верху слоїка. Це може зіпсувати всю роботу.

НЕ уживайте неквасної ярини або мяса пакованих у парнику або горячій купелі без приведення їх до точки кипіння.

МАРИНАТИ

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1. Завсіди приготовляйте в порцеляновім баняку і ніколи не уживайте бляшаних або алюмінійових ложок.

2. Зелені ярини потребують мочення в ропі і доброго осушення, щоб усунути сильний смак і надмір води. Беріть 1½ до 2 горнят грубої соли до 1 ґальона води.

3. Уживайте найліпший оцет і не варіть оцту як потрібно, бо варення ослаблює його.

4. Для солодких маринат сироп повинен бути досить багатим, щоб стояв без тісного накриття. Брунатний цукор робить сироп багатшим і смачнішим від сиропу з білого цукру.

Зелені мариновані огірки

4 кварти малих зелених огірків
2 кварти кипячої води
3 чайні ложечки соли

Обмийте й обітріть огірки. Вложіть до камінної посуди. Додайте ропи з соли і кипячої води. Нехай стоїть три дні. Відцідіть. Парте в слідуючій мішанині:

1 ґальон оцту
4 кусники червоного перцю (посічені)
2 кусники цинамону
2 чайні ложечки "алспайс"
2 чайні ложечки цілих гвоздиків ("кловс")

Пакуйте в камінну посуду і налийте плином.

Зелені томейти мариновані

1 кварта оцту
3 горнятка брунатного цукру
4 кварти зелених помідорів
2 кварти цибулі
½ горнятка мішаного коріння

Покрайте томейти і цибулю і налийте ропою. Відцідіть ропу й обмийте в зимній воді. Додайте оцту, цукру і коріння (звязаного в мішочку). Варіть дуже повільно аж цибуля і томейти стануть дуже ніжні і темні в кольорі. Накладіть в слоїки і закрутіть.

Калиновий "кечап"

Зваріть перше калину, перетисніть через друшляк і вложіть в мішочок, щоб стекла. Плин уживається на джеллі, а густу масу на "кечап".

8 цибуль (середної величини)
3 кварти калинової маси
1 кварта оцту
1 чайна ложечка мелених гвоздиків
2 фунти брунатного цукру
1 чайна ложечка цинамону
½ чайної ложечки джінджер
¼ чайної ложечки червоного перцю

Варіть одну годину і налийте у фляшки для ужитку.

Муштардова марината (5 до 6 кварт)

2 головки каліфлавер
1 мала головка капусти
1 кварта малих огірків
2 кварти зелених помідорів
2 кусники червоного перцю
1 кварта цибулі з срібиою лупиною
1 пайнт стручкової фасолі
1 пайнта посіченої селери
1½ кварти сайдрового оцту
¼ фунта або менше змеленої муштарди
1 пайнта води
½ унції тумерик
¾ горняти муки
3 горнят брунатного цукру
2 чайні ложечки насіння селери

Очистьте ярину. Покрайте капусту, помідори, селеру і т. д. Налийте ропою. Відцідіть і полочіть зимною водою, як дуже солена. Додайте води і загрійте до точки кипіння. Приготовте дрессінґ з оцту, турмерик, муштарди, муки і цукру. Коли густе і гладке, додайте горячу ярину і варіть помало 10 до 20 мінут, мішаючи постійно. Додайте порізаний червоний перець 5 до 10 мінут перед докінченням варення. Вложіть до камінних посуд або слоїків.

Солодко маринований овоч

3 горнят оцту
1 горня води
2/3 фунта брунатного цукру
¼ горняти мішаного цілого коріння
7 фунтів овочу

Зробіть сироп з цукру, оцту і коріння, варіть 12 до 15 мінут. Приготовте овоч і варіть помало в сиропі аж стане ніжним. Зложіть у слоїки і закрутіть. Коли овоч є дуже твердий, як маленькі яблука, то треба його парити аж стане мяким перед вложенням до сиропу. Гвоздики корінів можна встромити в цілий овоч.

Помідоровий "кечап"

Вибирайте дозрілі помідори на "кечап". Обмийте але не обтирайте. Витніть зелені осередки і зігнилі місця. Покрайте на четвертинки, відмірте і вложіть в баняк. До кожного ґальона помідорів додайте повне горня дрібно посіченої цибулі. Варіть аж помідори і цибуля стануть мякі. Перецідіть, виминаючи наскрізь всю можливу масу. Відмірте. До 1 ґальона цього додайте:

½ чайної ложечки гвоздиків, 1½ чайної ложечки джінджер, 1 чайну ложечку червоного перцю, 1½ чайної ложечки цинамону, 1 чайну ложечку "алспайс", 1 чайну ложечку червоного перцю, ¾ горняти цукру, ¼ горняти соли, 1 пайнту оцту. Варіть аж стане густе, потім злийте у фляшки.

Чілі сос

12 дозрілих помідорів
1 перець (мілко посічений)
2 горнят оцту
1 чайна ложечка соли
½ головки селери
1 цибуля
3 чайні ложечки цукру
2 чайні ложечки кожного: гвоздиків, цинамону і "алспайс"

Варіть 45 мінут або аж доки мішанина зменшиться на одну-трету.

Квашені огірки

До квашення вибирати огірки тверді, доброї форми около 5 цалів довгі. Пакувати верствами наперемінну, верству огірків і тонку верству кропу (била, листя і галки з насінням), у великій камяній посуді. Налийте розпуском 10 процентової ропи й оцту (2 фунти соли і 1½ кварти оцту на 3 ґальони води) та приложіть каменем, щоб ропа закрила огірки. Нехай киснуть через 3 до 4 тижні. Коли огірки вибирається, то вони повинні бути тверді, доброї якости і готові до ужитку.

Маринована цибуля

Оберіть дрібну білу цибулю, налийте ропою (1 горня соли до 2 кварт кипячої води); нехай стоїть два дні, відцідіть, налийте більше ропи, загрійте до точки кипіння і нехай кипить три мінути. Кладіть цибулю в слоїки, додаючи кусники "мейс", білого перцю, червоного перцю, і т.д. Наповніть слоїки з верхом оцтом пареним з цукром (1 ґальон оцту на 1 горня цукру). Запечатайте сейчас.

Мішана марината

2 кварти зелених помідорів
12 малих огірків
3 кусники червоного перцю
1 каліфлавер
2 вязки селери
1 пайнт дрібної цибулі
2 кварти стручкової фасолі
¼ фунта насіння муштарди
½ унції перцю
1 ґальон оцту
2 горнят цукру
Можна ще додати:
½ унції "алспайс"
½ унції гвоздиків

Приготовте ярину. Покрайте на малі кусники. Налийте ропою на ніч. Відцідіть й обмийте старанно. Грійте оцет, цукор і "алспайс" до точки кипіння, додайте ярину і варіть аж стане мяка. Запечатайте.

Ситрон марината

2 горнят брунатного цукру
3 фунти цитрини
1½ горняти сайдер оцту
2 чайні ложечки коріння до маринати (звязаного' в мішочку)

Оберіть ситрон. Покрайте на малі кубічні кусники. Нехай стоїть через ніч в слабій ропі. Вранці відцідіть. Варіть у свіжій воді аж ситрон стане ніжним. Відцідіть знов. Додайте другі складники і варіть помало 1 до 1½ години. Запечатайте.

"Кечап" з грибів

Наобирайте поверх один пек грибів. Покрайте й покладіть на вогонь в трошки води, на стільки, щоб не горіли. Накрийте і нехай варяться, мішаючи часто, аж гриби стануть мякі. Перетисніть через густе ситко. До маси додайте слідуюче:

1 пайнт оцту
2 столові ложки соли
½ чайної ложечки "кеен" перцю
2 столові ложки муштарди
1 столову ложку цинамону
½ чайної ложечки мушкату (мейс)
½ чайної ложечки мелених гвоздиків

Варіть пів години довше, або аж загусне. Налийте у фляшки і запечатайте.

ПРЕЗЕРВИ

Овочі презервовані в густім сиропі мають ріжні назви відповідно до способу їх виробу. Презервами звемо цілі овочі або великі кусники овочів зварені в густім розпущенім цукрі. Якщо овочі є дрібно покраяні або збиті на масу, то це звемо ДЖЕМ. Коли овоч є покраяний на тоненькі паски, тоді маємо МАРМОЛЯДУ. Назву КОНСЕРВИ даємо комбінації овочів краяних на кусники. До консерви можна додати також горіхів і родзинків. ДЖЕЛЛІ (ґалярета) робиться з овочевого соку, що містить пектин і квас. ОВОЧЕВЕ МАСЛО робиться з овочевої маси, з якої усунено всю лупину і насіння.

I.— ПРЕЗЕРВИ

Зважте овочі і рахуйте ¾ фунта цукру на 1 фунт овочів. Додайте одно горнятко води на кожний фунт цукру. Грійте воду і приготовані овочі аж закипить. Додайте цукор і варіть дальше аж сироп стане густим.

II.— ДЖЕМИ

Зважте овочі і рахуйте ¾ фунта цукру на 1 фунт овочів. Додайте 2 горнят води на кожний фунт цукру. Грійте воду і приготовані овочі до точки кипіння і нехай кипить через пять мінут. Додайте цукор і варіть дальше аж зробиться густий джем.

III.— МАРМОЛЯДИ

Комбінація овочів:—

1. Уживайте всі квасні помаранчі.
2. Уживайте 2 помаранчі й 1 цитрину.
3. Уживайте самий ґрейпфрут.
4. Уживайте 4 ґрейпфрути, 1 цитрину, 1 квасну помаранчу.

5. Уживайте 4 квасні помаранчі, 8 солодких помаранч, 2 цитрини.
6. Уживайте 1 ґрейпфрут, 1 помаранчу, 1 цитрину.

СПОСІБ 1. АМБРОВА МАРМОЛЯДА — Обмийте добре овочі і викрійте всі темні місця на лупині і т. д. Покрайте весь овоч дуже тоненько, виберіть насіння. (Налийте насіння водою, щоб їх закрила). На кожну міру овочів додайте 3 міри води і поставте на піч. Слідуючого дня варіть 30 мінут і знов поставте на ніч. Додайте води з насіння, відмірте і грійте на таку саму міру цукру. Варіть овочі накриті, через 20 мінут. Додайте цукру і варіть аж зробиться джеллі.

СПОСІБ 2. ЧИСТА МАРМОЛЯДА — Обмийте овочі добре та обирайте як яблука, але грубо. Покрайте ті лупинки на дуже тоненькі паски і зав'яжіть в мозлинові мішочки. Покрайте решту овочів і тримайте насіння осібно. Вложіть овочі і мішочки і лупину разом. Відмірте і додайте 2½ разів стільки води. Закрийте насіння також водою. Нехай стоїть 24 години. Відцідіть воду з насіння і додайте до овочу. Варіть помало 2 години. Виверніть у мішочки на джеллі і нехай стече. Виберіть лупину з мішочків і додайте до процідженого соку. Відмірте це і намірте рівну частину цукру. Варіть 40 мінут. Додайте цукор і варіть аж зробиться джеллі.

IV.— КОНСЕРВИ

Консерва з винограду

8 фунтів винограду	½ фунта волоських горіхів
6 фунтів цукру	½ фунта родзинків

Обмийте овочі і повідривайте з бил; оберіть лупинки, перетисніть масу через друшляк, щоб усунути насіння. Посічіть лупинки, родзинки і додайте до цукру і маси. Варіть аж стане густе. Додайте горіхів перед докінченням. Кладіть у стерилізовані слоїки.

Консерва зі сливок

5 фунтів синіх сливок
4 фунти цукру
1½ фунта родзинків без кісток
3 помаранчі
сік з двох цитрин

Виберіть кістки зі сливок, але не обирайте лупин. Розпустіть цукор в овочевім соці і додайте овочі. Варіть помало аж стане густе як джеллі. Зложіть в склянки.

Консерва з рубарбу

4 фунти рубарбу
1 фунт родзинків
1 цитрина
4 фунти цукру
2 помаранчі

Обмийте і покрайте рубарб на півцалеві кусники. Варіть рубарб, родзинки і цукор лагідно 20 мінут. Додайте сік з помаранч і цитрини і лупини з помаранч. Варіть аж сироп стане густий і подібний до джеллі.

Консерва з апрікози

1 фунт сухих априкоз
1½ кварти води
3 ананаси або одна велика бляшанка
цукор
1 горня султана родзинків
1 горня води

Обмийте апрікози і намочіть їх в зимній воді на ніч. Варіть в тій самій воді аж стануть мякі. Передушіть масу через друшляк. Покрайте на тонко ананаси, а як свіжі, варіть в малій скількости води і родзинків. Зважте і додайте половину стільки цукру. Додайте одно горня води і варіть аж сироп стане густий і подібний до джеллі.

Консерва з ситрону

2 фунти ситрону
2 фунти цукру
2 горнят води
2 цитрини
малий кусок джінджер коріння

Оберіть і покрайте ситрон на малі кусники, вложіть в слабу ропу на ніч, відцідіть, налийте чистої зимної води на 4 або 5 годин. Відцідіть, зробіть сироп з води і цукру, додайте тонко покраяну цитрину і джінджер коріння, додайте ситрон, і варіть помалу аж ситрон стане ніжним. Запечатайте.

Консерва з грушок і яблук

1 пайнта грушок, покраяних на кістки	1 цитрина. Сік з неї і потерта шкірка.
1 пайнта квасних яблук, покраяних на кістки	¼ горняти презервованого джінджер
1 горня родзинків без кісток	3½ горняти цукру

Обмийте родзинки і парте їх 30 мінут, щоб стали повні. Додайте до других складників і варіть аж стане густе і чисте.

Джінджер грушки

4 фунти грушок (досить твердих) в тонких платках	3 фунти цукру
2 цитрини	⅛ фунта джінджер коріння
	1 кварта води

Варіть грушки, цитрини (покраяні в тонкі платки) і посічене джінджер коріння в воді аж овоч стане майже прозорим. Додайте цукор і варіть лагідно аж сироп обернеться в джеллі й овоч стане чистим і прозорим.

V.— ДЖЕЛЛІ

Загальні вказівки

1. Вибирайте чисті, не дуже дозрілі овочі.

2. Обмийте овочі.

3. Варіть в "еґейт" баняку до презервовання. Коли овочі є дуже сочисті, додайте лиш досить води, щоб не пригоріло (около 1 горня на 4 кварти овочів). Коли вони є менше сочисті, відкиньте нездорові частинки, покрайте на малі кусники, без обирання або викроювання осередків, і налийте водою, щоб їх закрила.

4. Грійте помало до точки кипіння, подушіть добре і варіть дальше аж буде наскрізь огріте й овоч стане ніжним.

5. Перекиньте до мішочка на джеллі викрученого в горячій воді, і нехай стікає через ніч.

Зробіть пробу щодо пектину додаючи 1 чайну ложечку алькоголю до 1 чайної ложечки овочевого соку. Коли є тяжкий осід і сік є квасний, можна ужити

найбільшу скількість цукру (1 горня цукру на 1 горня соку). Коли осід є легшим, ужийте менше цукру.

7. Варіть сік від 8 до 12 мінут, в міру скількости води доданої при першім варенню. Збирайте шуму добре. Змірте сік.

8. Грійте цукор в кухонній печі в часі, коли вариться сік. Змірте і додайте до звареного овочевого соку. Мішайте аж цукор розпуститься. Варіть 3 до 10 мінут, або так довго аж джеллі буде відриватися від ложки або утворяться 2 краплі в той самий час, одна коло другої на краю ложки. Коли уживаєте термометра, то він повинен показувати 102 до 103 степенів Ц., або як сироп ґейдж, то 25 степенів Ф.

9. Злийте джеллі в огріті стерилізовані склянки і відставте, щоб остигло і ствердло, закрийте розтопленою парафіною і зложіть в холоднім, сухім місці.

10. З овочами багатими у пектин, такими як дикі яблука, можна зробити другий витяг соку.

Джеллі з яблук заправлений корінцями

1 кварта яблук
1½ горняти калини
1½ горняти оцту і води
1 чайна ложечка цинамону
1 чайна ложечка цілих гвоздиків, завязаних у рідкім полотні

Варіть все разом, відцідіть і поступайте після вказівок для роблення джеллі.

VI.— ОВОЧЕВІ МАСЛА

Щоб зробити овочеве масло, варіть овочі з водою аж стануть мякі і потім перетисніть через сито. Змірте масу і грійте її через 5 мінут. Додайте дві-третих стільки цукру, що є овочів, на міру і заправте корінням, якщо бажаєте. Варіть аж стане густе і чисте. А що овочеве масло легко пригорює, то треба постійно уважати і мішати. Дуже добрі овочеві масла можна зробити з овочів, які ужилося на джеллі. По однім витягненню додайте води до маси у мішочку, варіть через кілька мінут і передушіть через сито. Потім поступай-

те після загальних вказівок для роблення овочевого масла.

Масло з винограду й яблук

1 пайнта цукру
1 пайнта яблучної маси
1 пайнта виноградної маси

Приготовте овочеву масу звtowards зваренням овочів і перетисненням через сито. Мішайте складники і варіть аж мішанина стане густою, яких 20 мінут. Запечатайте в горячих, чистих слоїках.

Масло з яблук заправлене корінням

2 ґальони солодкого яблучного сайдру
2 ґальони яблучного сосу
1 фунт цукру
½ чайної ложечки гвоздиків
¼ чайної ложечки "алспайс"
½ чайної ложечки цинамону

Варіть сайдер аж вивариться до половини. Додайте яблучний сос і варіть помало аж стане густе (4 до 6 годин). Коли вже майже готове, додайте коріння і цукор. Якщо нема сайдру, то можна його занехати і зміцнити яблучний сос, засолодити і заправити корінням. Ужийте ½ горняти яблучного сосу і ½ чайної ложечки цитринового квасу.

Виноград заправлений корінням

6 фунтів винограду
¼ горняти коріння (цинамону, гвоздиків, "алспайс")
1½ горняти оцту
4 фунти моркви

Обмийте виноград і пообривайте з бил. Вложіть масу до ринки (відложіть лупини). Варіть масу доти, аж буде можна відібрати насіння. Вкиньте до друшляка і передушіть масу, додайте лупини і другі складники і варіть аж лупини стануть мякі і мішанина буде густа та подібна до джеллі.

Презервовання ярини до зупи

В осени, коли ярини є подостатком і коли можна її купити майже за безцін, не знаємо що з нею робити. А в зимі вона все придасться. І запопадлива господи-

ня повинна засвоїти собі понижчий припис на презервовання ріжної ярини, яку пізніше можна додати до чистого росолу і зробити яринову зупу.

Заварити наперед на ніч півтора фунта фасолі (lima beans) і один фунт сухого гороху. Слідуючого дня підварити ще через пів години. Осібно знова покраяти кожну ярину:

1½ фунта капусти	1 фунт окра
1 фунт столової селери	¼ фунта цибулі
1½ фунта брукви	1 фунт петрушки (коріння)

Змішати все разом, вложити до слоїків, залляти під самий верх кипячою водою, покласти вільно накривки, вставити до кітла з теплою водою і варити так около години, цебто так довго, аж ярина буде мяка. Води в кітлі повинно бути до ¾ висоти слоїків. По звареню виймити слоїки, наложити ґумові перстені, доповнити слоїки кипячою водою і щільно закрутити. Ці презерви є готові кожного часу. Можна їх ужити як ярину до мяса приправлені білим сосом, або в росолі як яринову зупу, до котрої додається ще кілька бараболь, покраяних в кістки і зварених в тім росолі.

Вино з цвіту бозу (elder)

На кварту цвіту з бозу (elder) взяти три ґальони води, девять фунтів цукру, три фунти родзинків, один кусок дріжджів (yeast) і пів горнятка цитринового соку.

Обірвати старанно цвіт з прутів і насипати його повну квартову міру. Заварити цукор і воду аж до точки кипіння і варити так через пять мінут, потім додати цвіт. Скоро лиш цвіт добре замішаний, здіймити з вогню і охолодити. Коли мішанина остигне вже до того степеня, що є лиш літна, додати дріжджів, розпущених в теплій воді і цитриновий сок. Зілляти в камінний глечик і лишити через шість днів, мішаючи добре три рази на день. Сьомого дня перецідити через полотно і додати родзинки (без кісток). Лишити у великій

склянній бутлі, а до фляшок зливати аж в січні. Фляшки сильно закоркувати.

Повища скількість цукру, родзинків, дріжджів і цитринового соку мусить бути ужита на кожну кварту цвіту.

Вино з ягід бозу (elder)

Змішати разом кварту соку з ягід бозу з квартою теплої води і пів кварти брунатного цукру. Наповнити пів-квартові слоїки тим плином і поставити в якім начинню. Що рана і що вечера доповняти слоїки до самого верху плином, котрий передтим нарочно лишено для тої цілі. Менше-більше по тижневі ферментація устає і зачинається шумовання. Почекати ще кілька днів, потім зілляти плин до фляшок і добре закоркувати.

Овочі перед ужиттям добре обмити

Сушені фіґи і дактилі належить перед поданням на стіл добре обмити, тому що до них мали доступ мухи, а також коло них робили брудними руками.

Так само мається річ з помаранчами і цитринами. Часто вони є дуже брудні. І тому перед поданням до їди належить помаранчі добре обмити, а так само цитрини, перед покраянням їх до чаю чи лімоняди або заки з них треться шкірку для запаху.

Куплені і лущені горіхи належить перед їдою також добре обмити, спарити і обтерти чистою стиркою.

Щоб дині і гарбузи тримались добре через цілу зиму, мусять бути добре дозрілі і добре висушені. Від часу до часу належить їх витирати сухою шматкою і тримати в пивниці на полицях оподалік одну від другої, а ніколи на підлозі.

Ярини є в літі і в осени подостатком, а при тім вона дешева. Можна проте надмір насолити в камінних глечиках так як огірки. Зимою, коли запас свіжої ярини зменшується, можна наквашену відсвіжити виполокавши її в кількох водах від соли і заправивши спосо-

бом як ріжні інші присмаки. Пікли завжди додають апетиту до кожного обіду.

В міру як слоїки випорожняються з презервів, можна їх наповняти яблуками або іншими овочами. Всякі овочі надаються на сос до десертів, до паїв, пудинґів і леґумін у міжсезоновому часі.

Уживати подостатком яблук

Одиноким овочем, яким багато родин може делектуватися на півночі — то свіжі яблука. Добре отже буде для кожної господині запізнатися з ріжними способами прилагоджування яблук, щоб як найсмачніше припадали до апетиту. Понижче подаємо кілька способів:

Свіжі яблука можна приправити в той спосіб, що видрильовані наповняється приправленою сіканою вепровиною і так разом печені. Можна також покраяти в платки і смажити в товщі та подавати до мяса за ґарнітур. Ще інший спосіб: можна додавати яблука до ріжних салат.

Заправлені, сушені або варені яблука можна подавати до стола на ріжний спосіб, змінюючи лиш за кожним разом запах для ріжнородности. Можна також уживати свіжі чи заправлені яблука до т. зв. "шорт кейк-а" і на ріжні соси десерові.

Великі сушені сливки можна начинювати подібно як яблука. По відваренню їх на мяко виймається кістки, а їх місце заповнюється сметанковим або звичайним сиром. Відтак обсипати дрібно сіканими горіхами і подавати їх на листках салати з майонесом (salad dressing).

ROOT BEER

(Після припису на фляшці)

На пять ґальонів пива розпустити в пайнті літної води пять квадратиків сухих дріжджів (yeast cakes) і три ложки цукру і поставити в теплім місці на 12 го-

дин. Добре вимішати і перецідити через густе ситко або рідке полотно до розчину пива. Відтак знова це все добре вимішати, поналивати у фляшки і закоркувавши сильно, тримати в теплім місці до 48 годин. По тім часі готове пиво відставити в холодне місце і уживати після потреби.

Начинений зелений перець

Добре вимити і позрізувати вершки з вісім зелених перців, виняти зернята, виполокати і лишити, щоб з них стекла вода. Відтак наповнити перці слідуючою мішаниною: Змішати 3 горнят звареного рижу з одним горнятком горіхового масла (peanut butter), посічи вершки перців, додати соли до смаку і перцю, а хто любить, може додати кілька посіканих горіхів. Додати також ложку сіканої петрушки або салєрів, дві ложки помідорового сосу (catsup) і одно убите яйце. Ту масу понакладати в середину перців, заокруглити вершки і помастити зверху добре убитим яйцем. Вставити в мисці в горячу піч і печи около 25 мінут. Для кого вісім перців замало або забагато, зробити мішанини на два рази більше, або половину менше.

"Puffs" з бросквинь

5 яєць
1 горня цукру
1 горня муки
трошки соли
½ ложочки масла

Вбити цукор, яйця і сіль, пересіяти муку два рази і легко всипати її до маси. Маслом висмарувати кілька мисочок (custard cups) і печи около 30 мінут. Перед поданням на стіл, коли вже вистигнуть, позрізувати вершки, вийняти середини і наповнити краяними на дрібно бросквинями, прикрити вершками і обсипати порошковим цукром (icing sugar). Замість бросквинь можна до серединок наложити битої сметани.

Ропа до вепровини

Щоб насолити вепровину до перехования на дов-

ший час, або щоб заправити її до вудження, належить кожний кусник добре натерти солею, укладати мясо тісно один кусник коло другого і посипати солею з верху. Вкінці мясо притиснути денцем і залляти ропою до самого верху.

Ропу для цієї цілі робиться слідуючим способом:

На кожних 10 фунтів мяса взяти 4 ґальони горячої води, 8 фунтів соли і 2 фунти цукру. Воду з цукром і солею добре замішати і лляти до бочки з боку, щоб не сполокати соли з верху мяса, доки все мясо не буде замочене. По пятьох днях переложити мясо до другої бочки і то так, щоб верхні куски пішли на дно свіжої бочки, а спідні на верх. Часто перекладають ще й третий раз. В тій ропі мясо нехай постоїть у відношенню 1½ днів на кожний фунт. Наприклад 20-фунтовий кусень повинен лежати в ропі до 30 днів. По вияттю з соли обмити мясо в теплій воді і дати до вуджарні. До вудження вепровини найлучше трачиння з дерева яблінкового (де є яблуні), ялівцевого, дубового або взагалі всякого, крім соснового. Хто хоче, щоб мясо було тверде, може до води (коли робить ропу) додати трошки салітри; хто хоче, щоб мясо мало гарний червоний кольор, може до води додати трошки бораксу, але не більше як одну унцію на фунт соли. Боракс можна посипати також по увудженню на худу сторону мяса. На одну шинку, наприклад, вистарчає одна столова ложка.

Солений кріп

До солення на зиму належить брати зелений кріп, той, що у вересні виріс другий раз. Пообривати свіжі листки з галузок, вложити без полокання в слоїки чи камінки і пересипати солею. На другий день, коли кріп опаде на дно, доложити знов до повного, пересипати зверху солею, обвязати папером, напущеним парафіною і тримати в холодній пивниці. В зимі служить за знамениту закришку до зуп і т. д. Перед ужиттям нале-

жить сполокати зі соли в зимній воді. В той самий спосіб насолюється на зиму й натиння петрушки.

Квашена капуста в слоїках

Коли квашена капуста добре відферментує, можна її понакладати в слоїки і тим способом переховати до пізного літа. Найліпше однак підождати і накладати капусту в слоїки аж під весну, коли зменшився запас і в бочці показуються пусті місця. Коли ту решту капусти лишити в бочці, вона може зіпсуватися, але наложена в слоїки затримається доброю до літа.

Квашена капуста

Коли хочеться мати гарну і смачну квашену капусту, треба вибирати головки білі, а уникати мішання між них головок з зеленкуватими листками, бо вони надають завжди капусті сіру барву.

Чи січеться капусту на шатківниці, чи крається ножем, належить старанно повикроювати качани і січи лиш найкращі частини головок. Обібране верхне зеленковате листя можна осібно наквасити для дробу, котрий їсть квашену капусту дуже радо, коли її лиш сполокати добре зі соли і квасу.

Коли крається ножем, належить перекроювати головки не повздовж а півперек на дві половини, з котрих одна (горішня) буде звичайно менша. Але краяти так, щоб ужити лише найкращі частини листя.

На 24 години перед квашенням капусти треба мати готову добре вимиту, випарену і добре на сонці висушену бочку, найліпше дубову від вина; а коли таку трудно дістати, можна ужити великий глечик, в якім квашена капуста ще краще переховується як в бочці.

На спід бочки чи глечика укладається верству капустяного листя, на що насипається верствами (напр. повне сито на верству) посіченої капусти. Капусту на кожну верству посипається жменею соли, добре вимішується і заливається кипячою водою, беручи її лиш

стільки, скільки треба до спарення такої верстви, а не більше.

На 60 головок малої капусти береться один фунт соли, на стількиж головок середньої величини два фунти соли, а коли головки великі, береться три фунти.

Тому, що капуста спарена окропом укладається сама, не треба її вже нічим вбивати, лише добре втиснути кожну верству руками.

Маючи повну бочку чи глечик так напханої капусти, лишається її в теплім місці наприклад на кухні, а коли зачне ферментувати, пробивається її до споду довгим дручком, розуміється чисто вимитим, щоб гіркість повиходила на верх.

По вісьмох або десятьох днях виноситься бочку до пивниці, де, коли не чути вже гіркости, скидається верхню верству, капусту прикривається чистим платком, прикладається денцем і каменем або ще ліпше якимсь начинням наповненим водою. Не кожний камінь надається до квасів, бо є каміння, яке під впливом квасів виділює з себе піну і творить шкідливий для людського здоровля осад.

Тиждень після того квашена капуста повинна бути вже добра до ужитку, повинна мати гарний смак і повинна бути лиш легко квасна.

Хто любить, може додати до соли дещо зерен кропу, від котрих капуста набирає дуже гарного запаху.

Переховання свіжої капусти в головках на зиму

При кінці місяця жовтня викопати з ґрунту добре набиті головки капусти з корінням і пообривати все велике листя.

Викопати рів від 5 до 20 цалів глибокий (як в котрих сторонах зимно), відповідно широкий і то в легкім і не мокрім ґрунті, поукладати в тім рові головки капусти корінням до гори, але так, щоб одна другої не дотикала і пересипати їх землею сухою, чи-

стою, перебраною з всякої нечистоти і з матерій які скоро гниють, на шість до десять цалів за грубо.

Коли зачинають брати морози, прикрити рів мервою або соломяними матами. Беручи в часі морозів з рова капусту до ужитку, належить засипати старанно полишені головки.

В той спосіб прикриту капусту можна переховати доброю і свіжою до кінця березня. Пізніше винята дасть дуже добрі насінники.

Капусту в головках можна також переховати з добрим вислідом в т. зв. походючій ямі на полицях. Легкий приморозок їй не шкодить, що більше — робить її смачнішою; треба лише час до часу обривати верхне листя, яке починає гнити. Так переховану капусту можна уживати до стола ще й при кінці січня.

Ще інший, рівнож добрий спосіб переховання капусти в головках є, коли позавішувати її корінням до бальків під підлогою в пивниці, або обвинути кожну головку в ґазету і поукладати в пивниці на поличках.

Пошаткованy капусту можна також всушити на паперах на стриху, або в теплій печі, а зимою варити її як солодку.

Сушення ярини, коріння і всякої городовини

В початках осени, коли коріння городовини ще молоді, свіжі і пахучі, треба зібрати всякі можливі ярини, виполокати, обскробати ножем, витерти на сухо, покраяти на найтонші платочки і сушити кожний ґатунок зосібна на сонці, в печі, на огрівальних радіяторах або вкінці на стриху. Від часу до часу треба перекладати, щоб сушилися зі всіх сторін однаково. Деякі коріння і городовини сушаться скорше, декотрі поволіше. Коли вже всі добре висохнуть, належить той суш переховувати через зиму в сухім місці в паперових торбах або в тектурових пуделках.

Більше коріння ярин як і головки капусти треба перетяти на платки і так сушити. Тим способом можна

дуже добре переховати на зиму яблука, грушки, ягоди, гриби, городову зеленину і таке інше.

Сушення ріжнородних зел

Васильок (basil) сушиться в половині серпня.
Маеранка (marjoram) в кінці липня.
Мятка (mint) в червні і липні.
Петрушка (parsley) в червні, липні і серпні.
Шальвія (sage) в серпні, вересні і листопаді.
Драґонок (tarragon) в червні, липні і серпні.
Румянок (camomile) в липні.
Кріп (dill) в серпні і вересні.
Ягоди бозу (elderberries) на осінь.
Яловець (juniper berries) під осінь.
Кмін (cumin seed) під осінь.

ДОДАТОК

Кожна запопадлива господиня так в місті як і на фармі повинна в літі і в осени, коли є надмір овочів, ярини, ягід і грибів, приготовити собі відповідні і ріжнородні консерви на зиму та заосмотрити свою спіжарню у всякі припаси, котрі уріжнороднюють здорову і смачну родинну кухню.

В додатку до цеї книжочки подаемо лише ці приписи, котрих не названо в першій частині.

Шпараґи в консерві

Свіжо витяті шпараґи добре обчистити, повязати у вязки і обварити. Відтак уложити шпараґи в слоїках, залляти до верху смаком, в якім варилися шпараґи, закрутити слоїки і варити способом поданим в частині першій.

Фасоля шпараґова в консерві

Шпараґову фасолю зелену або жовту обтягнути з бічних волокон і обварити в цілости, відтак уложити в слоїки і поступати після приписів поданих на початку.

Цукровий горошок в консерві

Молодий горошок виполокати, опарити (через 4 мінути) в соленій воді, відцідити, насипати в слоїки, залляти посоленою зимною водою і щільно позакручувані варити поданим способом.

Зелений горошок на зиму. Вилущений цукровий горошок розсипати на тонких дощинках, поставити на сонці, часто мішати й коли зовсім висох, зсипати в склянні слоїки, щільно позавязувати і переховувати в сухій спіжарні.

Каляфіори в консерві з оцтом

В осени, вибрані білі і збиті головки каляфіорів подробити на частинки, ополокати в солоній воді, опарити (через 4—5 мінут) в посоленій і поцукрованій горячій воді, виполокати відтак в зимній воді, вложити в слоїки, залляти перецідженим смаком з оцтом і поступити так як з другими яринами.

Щавій в консерві

Ополокати молоді листки щавію, лишити щоб вода стекла, посічи, посолити і удушити в камінній горшку з ложкою масла. Відтак наложити в слоїки і коли зовсім вистиг, залляти розтопленим воловим лоєм, завязати міхуром і переховувати в холоднім місці.

Сушені помідори

Малі і не дуже дозрілі помідори всушити на сонці або в літній печі, відтак повкладати в склянні слоїки; беручи до ужитку, зварити їх у воді, перетерти через ситко, а будуть такі смачні як свіжі.

Ріжні сушені ярини

Майже всі ярини можна всушити: моркву, петрушку, селєри, каляпепу, шпараґову фасольку, каляфіори, горошок, волоську капусту і т. д. Таку ярину пошатку-

вати величини сірника і кожну з осібна всушити на сонці або в літній печі, а коли вона зовсім суха, вложити до пуделок або слоїків і завязати перґаміновим папером. Така сушена ярина додана до зуп і потрав дуже смачна і виглядає як свіжа.

Перед ужиттям таку ярину належить намочити на ніч в літній воді, а на другий день вариться її або душиться в маслі.

Квашені огірки ч. 1.

Здорові, зелені огірки полокати в зимній воді, відтяти оба кінці, поукладати щільно в великім горшку чи фасці, дати зубець часнику, прикрити вязкою кропу і залляти соленою літною водою, притиснути денцем і каменем, поставити в літнім місці, а за три дні огірки вже готові до ужитку.

Квашені огірки ч. 2.

Поступати як вище, лиш належить залляти трьома частями соленої води, а четвертою частею житного борщу. За 24 години будуть уквашені і готові до їди.

Квашені огірки по капуцински

Обтерти огірки на сухо і не обтинати кінців; вкладати в дубову барилку зі шпунтом. Вистелити дно бочки дозрілим кропом, а огірки також перекладати дозрілим кропом з додатком вишневого або дубового листя, зубцем часнику і кілька кусків хрону. Так верствами уложені огірки залляти зимною водою з солею і поставити в пивницю. По кількох днях долляти аж до самого верху перевареноі зимної води, потім бочку зашпунтувати і обляти смолою. По кількох тижнях бочілку перевернути, щоб огірки квасилися рівно. В той спосіб наквашені огірки затримаються добрими до ужитку через пару літ.

Переховання ярини в піску

Ярина, зложена на зиму в пивниці, повинна бути пересипана добре висушеним піском. Можна також висипати на середині пивниці плоский копець і в нього повтикати навколо рядами в малих відступах ріжну ярину. В копець вкладати ярину так як вона росте, бо тоді вона не псується, а також вигідно її брати не псуючи кіпця.

Переховання яблук і грушок на зиму

Пізно обривані овочі укладається в пивниці хвостиками до гори на полицях виложених соломою і в певних відступах одно від другого. Більш делікатні сорти обвивається, кожне зосібна, в бібулку і вкладається до бочки або пачки, пересипаючи їх вівсяною половою.

Коровячий сир на зиму

Коли сир уже віддушиться в мішочку під каменем, належить його перетерти на терку, посолити і добре убити в деревляній фасці, накрити і переховувати в холодній але сухій спіжарні.

Шампан а ля Рознер

Взяти чверть фунта сухого хмелю, пів склянки овочевого оцту, три фунти цукру і 25 кварт води. Все це лишити в бочілці на два тижні, відтак перецідити через мушлін, позливати у фляшки, закоркувати, привязати корки дротом і поставити в пивниці. По тижневі можна уживати до пиття.